



INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA E FILOSOFIA

IVETE MARIA FORTES ÉVORA

**A Produção da Aguardente na Ilha de Santo Antão e o seu
Contrabando nos meados do século XX: um olhar histórico**



Licenciatura em Ensino de História

Praia, Setembro de 2006



INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA E FILOSOFIA

IVETE MARIA FORTES ÉVORA

**A produção da aguardente na ilha de Santo Antão e seu contrabando
nos meados do século XX: um olhar histórico**

Licenciatura em Ensino de História

Praia, Setembro de 2006

IVETE MARIA FORTES ÉVORA

**A produção da aguardente na ilha de Santo Antão e seu contrabando
nos meados do século XX: um olhar histórico**

Trabalho monográfico apresentado ao Instituto Superior
de Educação para a obtenção do grau de Licenciatura em
Ensino de História sob a orientação do Dr. José Silva
Évora.

ISE, Setembro de 2006

Ivete Maria Fortes Évora

**A produção da aguardente na ilha de Santo Antão, e seu contrabando
nos meados do século XX: um olhar histórico**

Aprovado pelos membros do júri e homologado pelo
Presidente do Instituto Superior de Educação, como
requisito parcial para a obtenção do grau de
Licenciatura em Ensino de História

O JÚRI

ISE, _____ de _____ de 2006.

Dedicatória

À minha mãe Bibi, à qual devo a razão da minha existência e que nos momentos mais difíceis esteve sempre presente. À minha filha Andreia, ao meu namorado César e aos meus irmãos, que sempre se preocuparam com a minha formação.

Agradecimentos

O trabalho que aqui se apresenta, da completa responsabilidade da autora, só se concretizou e atingiu o ponto final, devido ao contributo e apoio de várias pessoas, que eu gostaria de agradecer imensamente, e isso só poderá ser feita através de curtas palavras.

Sendo assim, um agradecimento muito especial e particular ao meu professor e orientador Dr. José Silva Évora, pela paciência e disponibilidade que teve ao longo da elaboração do trabalho.

No geral agradeço, aos senhores: Domingos Santos, João Nascimento Jesus, José Angelina Santos, Manuel Nascimento, Pires Ferreira, Rosa Francisca Fortes, Zacarias Delgado, Carlos Fortes, pelas entrevistas que me concederam, que foram importantes e sem as quais o presente trabalho não poderia ser realizado. Ainda aos senhores Jorge Pires, Lauro pela documentação facultada.

Às minhas colegas Lanísia, Joanita, Solange, e Marilda, pelo incentivo e apoio moral que sempre me concederam, durante a realização do trabalho.

Aos professores: Dr. Sena Monteiro, Doutor Daniel Medina, Mestre Lourenço Gomes, Mestre Baltazar Neves, os quais não podia deixar de agradecer, pelas orientações concedidas.

Aos que de uma forma ou de outra contribuíram para que o trabalho fosse uma realidade, um muito obrigado.

INDICE

Paginas

Introdução -----	1
-------------------------	----------

CAPITULO I

1 - Enquadramento Histórico e geográfico -----	3
1.1 – Enquadramento Geográfico -----	3
1.2 – Enquadramento Histórico -----	5

CAPITULO II

2 - Santo Antão nos meados do século XX -----	8
2.1 – Aspectos da economia -----	8
2.2 – Impacto da agricultura -----	11
2.3 – O cultivo da cana sacarina: um exemplo de Monocultura na ilha de Santo Antão -----	13

CAPITULO III

3 - O fabrico da aguardente e seu consumo na e fora da Ilha -----	19
3.1 – Caracterização dos espaços de produção -----	19
3.2 – Produção da aguardente -----	21
3.2.1 – A fermentação -----	22
3.2.2 – A destilação da calda -----	23
3.3 – A comercialização na e fora da Ilha -----	24
3.4 – Impacto do seu consumo -----	26

CAPITULO IV

4 - O contrabando da aguardente na ilha de santo Antão -----	29
4.1 – Regulamentação de fiscalização da aguardente nas ilhas de Cabo Verde -----	29
4.1.1 – Imposto -----	30
4.1.2 – Licença para destilação -----	30
4.2 – Legislação de proibição do fabrico da aguardente em Cabo Verde -----	36
4.3 – Início do contrabando e suas consequências na ilha de Santo Antão -----	38
4.4 - Legalização da produção do fabrico da aguardente -----	44

Conclusão -----	47
------------------------	-----------

Bibliografia -----	50
---------------------------	-----------

Anexos

Introdução

O trabalho que ora apresentamos insere-se no âmbito das exigências curriculares do ISE, como requisito parcial para a obtenção do grau de licenciatura em ensino de história.

Para o efeito propusemos como tema, a produção da aguardente na ilha de Santo Antão, e o seu contrabando nos meados do século XX, assunto tão falado na e fora da ilha, mas muito pouco tratado na nossa historiografia, sendo essa, uma das razões da escolha.

Sendo assim, quisemos no fim do curso de Ensino de História dar o nosso contributo, ainda que modesto sobre esta matéria, procurando dentro do possível, lançar um olhar sobre um dos aspectos que parece-nos mais marcantes na história contemporânea de Santo Antão.

Pela documentação consultada nomeadamente os Boletins Oficiais da então Colónia de Cabo Verde, foi-nos possível seguir o percurso histórico por que passou a produção da aguardente, pelo menos, no que diz respeito à legislação e regulamentação sobre esta matéria.

Para além da documentação consultada, para a elaboração deste trabalho, recorremos a pesquisas de campo nomeadamente as entrevistas, que foram aplicadas às pessoas que de uma forma ou de outra estiveram ligadas ao fenómeno.

Os objectivos traçados para a elaboração deste trabalho foram:

- Conhecer o impacto socio-económico da produção da aguardente na ilha de Santo Antão;
- Explicar as razões que levaram o governo de então a proibir o fabrico da aguardente e, finalmente, analisar as consequências do contrabando deste produto.

O referido trabalho encontra-se compartimentado em quatro capítulos, estes subdivididos em sub-capítulos, com excepção das partes reservadas à introdução, conclusão, bibliografia e anexos.

Assim, no primeiro capítulo trabalhamos o enquadramento histórico e geográfico de Santo Antão, onde fizemos um breve resumo daquilo que foi a descoberta e o povoamento da ilha; No segundo capítulo falámos de Santo Antão nos meados do século XX, realçando alguns aspectos da economia e da sociedade e o cultivo da cana sacarina na ilha;

No terceiro capítulo abordámos a produção/fabrico da aguardente e o seu consumo na e fora da ilha, onde tentámos demonstrar todo o processo de fabrico deste produto, sua comercialização, bem como o impacto do seu consumo.

Finalmente no quarto e último capítulo levantámos a problemática do contrabando nos meados do século XX, tentando sempre que possível explicar os motivos que levaram o então governador da Colónia de Cabo Verde a proibir o fabrico da aguardente.

CAPÍTULO I

Enquadramento Histórico e Geográfico da Ilha de Santo Antão

1.1 - Enquadramento Geográfico

Situado na parte mais setentrional do arquipélago de Cabo Verde, a ilha de Santo Antão faz parte do grupo das ilhas de Barlavento, com uma superfície de 779 Km². É a segunda em dimensão, depois da ilha de Santiago. O seu ponto mais alto é o Topo de Coroa com 1979 metros de altitude, situa-se na parte Oeste da Ilha e é a segunda maior altitude do arquipélago, depois da Ilha do Fogo.

Situa-se no “Atlântico Médio, a cerca de 450Km da Costa Africana entre os paralelos 16°55’ Norte no Extremo Sul e 17°12’ de latitude Norte no extremo Norte e os meridianos 24°58’ no Extremo Este e 25°22’ de longitude W G, no Extremo oeste, delimitados respectivamente pela Ponta do Sol, Ponta Cais dos Fortes, Ponta Chã de Mangrade e ponta da salina¹.

A ilha tem um relevo bastante acidentado, principalmente nas regiões norte e nordeste. É a mais montanhosa do arquipélago de Cabo Verde, com muitas serras e cordilheiras, entre os quais encontram-se os vales que nas épocas “das-águas” correm caudalosamente: Ribeira Grande, Ribeira da Torre, Ribeira do Paúl, Ribeira de Duque, Ribeira da Garça entre outros. Tem 42.750 Km de comprimento e 23.970 Km de largura.

Na parte central, depara-se com uma extensa zona montanhosa que começa no Monte do Pico da Cruz e se estende para o Sudoeste pela Cova Selada de Tarrefe, Loaguinha e Chã de Lagos

¹ - Serviço de Administração civil (1951) in PIRES, J. Humberto – Evolução demográfica de S. Antão (1940-2000), Monog. Apresentada ao ISE, para a obtenção do grau de Bacharelato em História 2001.

para terminar no Monte Gudo de Cavaleiro com a altitude compreendida entre 1200m e 1811m.

A parte Sul da ilha é de orografia mais suave com zonas planas. O relevo montanhoso favorece as precipitações orográficas e a captação do nevoeiro, principalmente nas vertentes norte e nordeste.

As praias são praticamente inexistentes, localizadas no desembarcadouro das principais ribeiras.

Devido às condições climáticas existentes, as potencialidades hídricas são naturalmente escassas, embora, com relativa abundância nos vales mais importantes do norte e do nordeste. No resto da ilha, mais extenso e mais seco, só muito raramente são notórios algumas ressurgências de fraco caudal, sendo de assinalar hipóteses de existências de reservas subterrâneas.

Na parte norte/nordeste da ilha, nas zonas mais altas encontram-se as coberturas vegetais de: Eucaliptos, Pinheiros, Acácias, Sisal, entre outros, e nos vales as grandes áreas de exploração agrícolas, e na parte Sul localizam-se as paisagens áridas, tipo desérticas e lunares de difícil desenvolvimento de espécies vegetais.

Na ilha existem nascentes de água minero-medicinal de diversas qualidades: Gasosa Férrea, Alcalina, nas localidades de Fajã dos Matos, João Afonso, Paúl, Chã de Pedras, Ribeira das Patas, entre outros. Existem ainda as jazidas de Pozolanas no Porto Novo que constituem uma fonte riqueza e que hoje está sendo devidamente explorada gerando, deste modo, empregos para a população da ilha.

Encontra-se dividida em três concelhos: Ribeira Grande, Paúl e Porto Novo, com as suas respectivas freguesias.

1.2 - Enquadramento histórico

Como é sabido as ilhas de Cabo Verde foram descobertas, segundo consta, por volta de 1460, no âmbito das viagens da expansão marítima europeia iniciada, no século XV, tendo iniciado o seu povoamento provavelmente em 1462, graças aos privilégios concedidos aos moradores de Santiago. A ilha de Santo Antão também não foge à regra. Porém, ao que tudo indica terá sido deserta de gente pelo menos até o século XVI.

Segundo Lopes de Lima, nenhum cronista indica concretamente a data do descobrimento da ilha de Santo Antão, mas ele afirma que *“não podia elle deixar de ser simultâneo com o das mui vizinhas de S. Nicolau, Santa Luzia e S. Vicente.”*²

É tida como descoberta oficial da ilha de Santo Antão, 17 de Janeiro de 1462, dia em que geralmente se celebra o seu Santo Padroeiro, isto porque era habitual atribuir ao lugar ou ilha descoberto o nome do Santo do Calendário religioso.

À semelhança do que aconteceu nas outras ilhas, após a sua descoberta impunha-se a sua rentabilização e gestão, esta fazendo-se através do controlo exercido por um aparelho administrativo institucional: a Capitania-donatária. É assim que em Santo Antão vamos ter capitães donatários com amplos poderes sobre toda a unidade, poderes esses de foro administrativo, jurídico e económico.³

Santo Antão foi a ilha do norte a primeira - mesmo que incipiente - onde se iniciou o povoamento e ocupação nos primórdios do Século XVI. A comparar tal hipótese os autores da história da ilha apontam o desembarque da Caravela Santa Luzia em 1504, em Lisboa, de 12.687 peles e 67 quilos de sebo embarcados em Santo Antão.

A ilha de Santo Antão, terá sido povoada, por algarvios, alentejanos e minhotos, mas que devido à falta de mão-de-obra para trabalhar na agricultura que era a única actividade da ilha, os colonos viram-se obrigados a importar mão-de-obra escrava da costa da Guiné,

² - FERRO, Maria Haydeé Ferreira. Subsídios para a História da ilha de Santo Antão de Cabo Verde (1462-1900). Praia. Instituto da Promoção Cultural. Tese. 1998. pp. 11.

³ - Sobre o assunto sugere-se a leitura de Diversidade e complementaridade na formação da Sociedade Colonial Caboverdeana: A arqueologia da sociedade de Santo Antão (1504-1732) do professor Artur Teodoro de Mattos. Universidade Nova de Lisboa.

provenientes de Santiago através dos colonos e donatários. Mais tarde veio a juntar a esses os italianos, os franceses, espanhóis, madeirenses e açorianos, judeus, norte-americanos, entre outros aventureiros. Com isso, conclui-se que o povoamento da ilha de Santo Antão resultou da miscegenação de vários povos. Para além da agricultura, outros factores atraíram essas populações à ilha: o clima e, também as condições geo-ecológicas serem propícias, em resultado da existência de muita e boa água.

Com base em dados disponíveis, pode-se dizer que, apesar das sucessivas doações feitas à Casa dos Condes de Santa Cruz, a maior parte da zona sudoeste da ilha que na altura correspondia ao Porto dos Carvoeiros, não foi totalmente colonizada.

Na parte norte/nordeste da ilha – Santa Cruz – actual Ribeira Grande e Paúl, era onde a exploração e ocupação mostrava melhores condições. Segundo reza a história, a principal actividade económica da ilha, na altura, era a criação de gado que ao longo dos tempos foi-se aumentando e alastrando-se por toda a ilha.

A partir do Século XVI e até o século XVIII, a ilha foi objecto de sucessivas cartas de doações, à família e sucessores Condes de Santa Cruz, até 1759, ano em que a ilha foi integrada na administração da Coroa, aquando da condenação do seu donatário, o Duque de Aveiro (1758).⁴

A partir daí, foi abolido o sistema de donataria, e a ilha foi entregue a administração da companhia de Grão Pára e Maranhão “*que exerciam grandes vexames (...) obrigando o povo a trabalhar e não lhe dando de comer*”⁵.

A partir do momento em que foi implantado novas formas de exploração económica na ilha: criação de novas actividades industriais; produção do vinho, aguardente, anil, etc; mas também devido ao comércio da Urzela, que como se sabe, nessa altura era um produto de grande valor a nível do comércio, a ilha de Santo Antão tornou-se alvo de grandes interesses económicos.

⁴ Sobre o assunto ver: FERRO, Maria Haydeé Ferreira. Subsídios para a história da ilha de Santo Antão de cabo Verde (1462- 1900). Praia. Instituto da Promoção Cultural. Tese 1998.

⁵ Ob. Cit. Pp. XIII.

Perante essa intensiva exploração económica, mas também devido ao número crescente de centros populacionais, a Povoação de Santa Cruz, foi elevada à categoria de Vila, com a denominação de Ribeira Grande – nome que até hoje se mantém, até que por Carta Régia de 30 de Agosto de 1731 foi criada a Câmara Municipal de Santo Antão, que só foi instalada no ano de 1732. *“O estatuto de Vila e a criação da Câmara foram alternativas encontradas para por cobro aos abusos dos capitães e possivelmente responsabilizar as populações no governo e desenvolvimento da sua área”*⁶.

A partir desse momento realizaram a primeira sessão para a pauta e a respectiva eleição dos oficiais da Câmara, o elenco camarário tomou posse, constituindo deste modo a primeira Câmara na ilha de Santo Antão. Hoje a ilha encontra-se dividida em três concelhos com as suas respectivas Câmaras Municipais: Ribeira Grande, Paúl e Porto Novo.

Como facilmente se depreende, não propomos dissertar sobre o percurso histórico desta ilha, porquanto apenas referimos alguns aspectos históricos, que consideramos mais marcantes e que permitiremos contextualizar como um dos momentos históricos de Santo Antão do século XX – produção da aguardente e seu contrabando – que constitui o assunto central do nosso trabalho.

Assim no capítulo que se segue, iniciaremos uma incursão ao século XX à volta do qual desenrola toda a nossa pesquisa.

⁶ LOPES, Maria José – Surgimento de Câmaras Municipais nas Ilhas do Norte: Santo Antão, S. Nicolau e S. Vicente. Notas para seu estudo. Praia. I.A.H.N. 2005.

CAPÍTULO II

Santo Antão nos meados do Século XX

2.1 – Aspectos da economia

Antes de falar da economia de Santo Antão em particular, achamos por bem e em traços largos, falar da economia de Cabo Verde, nos meados do século XX. Nessa altura podemos dizer que, ainda o comércio, a agricultura a navegação e a indústria que são considerados pilares máximos de desenvolvimento de qualquer país, não se encontravam tão desenvolvidos a ponto de gozar de qualquer tipo de prosperidade em Cabo Verde.

Em relação ao comércio *“é o ramo da actividade económica que mais entusiasma o Cabo-verdiano, uma vez que é a que menos sofre da contingência das estiagens e das secas e que era sustentado pela importação e pela exportação”*⁷, hoje está em menor escala.

A situação económica das ilhas de Cabo Verde sempre foi agravada pela falta de chuva e pelas estiagens que assolam o arquipélago, relevada ainda pela *“insuficiência técnica, aliada ainda á sub-utilização das superfícies cultiváveis*, tornando-se precária e angustiosa, principalmente a produção agrícola cabo-verdiana *“que dependia de métodos muito rudimentares e ausência de mecanização, praticando a actividade agrícola apenas ou quase exclusiva com a enxada e a força humana, não dispondo de meios para combater as estiagens*

⁷ - Jornal – Noticias de Cabo Verde – Ano IX/ nº 197/ Fev. 1941 ano XIII / nº 226/ Fev. 1944.

e doenças, pela falta de água e pela degradação sistemática dos solos, mas também a falta de utilização de adubos químicos”⁸, ou seja, os investimentos no sector agrícola desde sempre foram um pouco precário não permitindo assim o melhoramento dos instrumentos de trabalho.

No que diz respeito à economia da ilha de Santo Antão, pode-se dizer que, ela é caracterizada fundamentalmente por disfunções de ordem estrutural que se prende essencialmente com a escassez de espaços e de recursos naturais, fraca concentração de capital e baixa valorização dos recursos humanos.

Pelas suas características sabe-se que, Santo Antão esteve sempre destinada a ser uma ilha vocacionada para a agricultura, predominantemente dominada pela monocultura da cana sacarina, principalmente nos concelhos de Ribeira Grande e Paúl, *“ocupando mais de 2/3 dos terrenos do regadio”*⁹.

A agricultura é do tipo de subsistência e é a única que possui condições de vida próprias e a que desde muito tempo tem sido considerado fonte de alimentação da população da ilha, destacando as culturas do milho, feijão, batata-doce, e semi-mercantil no interior de alguns vales da ilha – bananeira, cana-de-açúcar, as mais cultivadas uma vez que levam menos tempo para produzir e portanto, satisfazer as necessidades mais imediatas. Nos anos agrícolas considerados bons pode restar alguma parte da produção que fica reservado para os anos considerados de estiagens ou maus anos agrícolas, ou ainda de fraca produção.

Com isso podemos considerar que a economia da ilha da Santo Antão depende e muito da agricultura, tendo como subsidiária a pecuária, uma vez que, nessa altura a indústria ainda encontra-se numa fase muito incipiente, dependendo ainda da produção da aguardente da cana sacarina. Durante algum tempo os agricultores de Santo Antão viram-se obrigados a substituí-la pelo cultivo da bananeira, mas que devido às dificuldades de transporte e mercado de colocação levou-os de novo a desistir desse tipo de cultura, voltando novamente à plantação da cana que embora sujeita a pesados impostos, permitiriam pagar as suas muitas contribuições.

⁸ - ANDRADE, Elisa Silva. As Ilhas de Cabo Verde da “Descoberta” à Independência Nacional (1460-1975). L’harmattan. 1996.

⁹ - PANA III – Plano Ambiental elaborado pela Câmara Municipal do Porto Novo – 2004.

Sendo uma ilha essencialmente agrícola, ainda nos meados do século XX, encontrava-se carecida dos mais elementares rudimentos de assistência agrícola, o que não seria fácil o progresso neste sector.

Durante a década de 40 a economia da ilha de Santo Antão foi agravada pelos maus anos agrícolas provocadas pelas secas e estiagens passando a ilha a depender apenas dos impostos que eram pagos pelos fabricantes da aguardente, da produção e exportação do café e da banana, e que vai ter repercussões sociais devido ao grande número de mortes provocadas pelas fomes.

Para além da agricultura, a ilha dispõe também de núcleos de povoamento que surgiram na boca dos portos e consequentemente vocacionados para o comércio – principal factor de desenvolvimento a nível do sector secundário, ainda que sem muitas repercussões para a economia da ilha, mas que contribuiu ainda que pouco para o desenvolvimento da ilha, uma vez que, apenas a agricultura não seria capaz de satisfazer todas as necessidades da população. No entanto, nos meados do século XX, enfrentava algumas dificuldades, principalmente a nível da navegação, porque, ainda os portos da ilha não se encontravam bem preparados, para receber as embarcações que ali aportavam, tornando a navegação um pouco limitada.

Actualmente, quase todas as localidades encontram-se cobertas de pequenas unidades de comercialização de bens, principalmente géneros de primeira necessidade. Mas o fraco poder de compra da população da ilha condiciona o volume de negócios do sector, o que faz com que os comerciantes adquirem um “stock” de produtos muito baixo. “Mas também a alta concorrência do mercado paralelo, preços mais elevados que a média nacional, fraca disponibilidade financeira dos importadores, inexistência de controlo de qualidade, ineficiência no abastecimento de géneros alimentícios.”¹⁰

Relativamente à indústria, pode-se dizer que ela sempre foi deficitária, e ainda nos meados do século XX, baseou-se essencialmente nos derivados da cana sacarina, particularmente a aguardente, cuja análise constitui ponto essencial do trabalho que propomos analisar.

¹⁰ - PANA III – Plano Ambiental elaborado pela Câmara Municipal do Porto Novo – 2004.

A pesca, não obstante as potencialidades, é explorada de forma artesanal com técnicas rudimentares, utilizando os pequenos botes. O rendimento é fraco e emprega pouca gente, sendo o pescado destinado ao consumo interno.

No que diz respeito a pecuária, pode-se dizer que ela era praticada de forma tão rudimentar quanto a agricultura e na sua maior parte em regime familiar e em complementaridade com a agricultura. Mas, nos dias de hoje há tendência para melhorias uma vez que, conta com o apoio do centro pecuário dos Lajedos, Concelho do Porto Novo, em matéria de factor de produção e uma unidade industrial de produção de queijos e charcutaria.

A criação de animais – bovinos e caprinos – nessa ilha tem como objectivo melhorar a dieta alimentar, assim como a resolução de problemas socio-económicos das famílias do meio rural e mesmo de algumas famílias do meio urbano.

Quanto ao Turismo, pode-se dizer que Santo Antão tem um potencial turístico que carece de infra-estruturas compatíveis para um bom serviço. A ilha oferece uma riqueza paisagística atractiva com um jogo de contraste entre o verde e a paisagem lunar, as praias balneárias e a natureza das montanhas. A sua actividade turística decorre da qualidade do ambiente, da riqueza do património cultural, da gastronomia, da disponibilidade de áreas com baixa densidade populacional, desenvolvimento de grandes áreas de lazer, como sendo o campismo balnear, campismo de montanha entre outros.

Mas o objectivo aqui não é dissertar acerca da caracterização económica actual da ilha. Assim, após este breve visionamento, lançaremos um olhar na história para, na medida do possível, analisar a ilha de Santo Antão numa perspectiva económica e social nos meados do século XX. Aproximemo-nos então do tema do nosso trabalho, a produção da aguardente na ilha de Santo Antão e o seu contrabando.

2.1- Impacto da agricultura

A ilha de Santo Antão, é a que depois de Santiago, apresenta melhores condições e/ou possibilidades agrícolas, isto porque, não só apresenta bons solos, como também dispõe de uma riqueza/abundância de água em quase todas as ribeiras, que permite uma exploração intensiva dos terrenos através da rega, principalmente na parte mais a norte da ilha.

A agricultura, juntamente com a pecuária, continuam a ser as actividades mais importantes para o sustento da população incluindo ainda algum pescado. Mas, a situação da ilha vem sendo agravada actualmente pelos sucessivos maus anos agrícolas verificados ao longo dos anos. É sabido que a agricultura era exercida nesta ilha por processos rotineiros: a adubação e o afolhamento. A irrigação é feita por levadas de pedra, terras muitas vezes misturadas com areia e em casos muito raros utilizam-se cimentos, o que contribui para o desperdício da maior parte da água que nos meses de estiagem ou seca, deixa muita falta às culturas, sendo os canaviais e outras culturas como a banana e a mandioca, insuficientemente regadas causando desta forma pouca produção.

A agricultura na ilha é caracterizado não só pelas culturas de sequeiro (terras cultivadas apenas nas épocas das chuvas) – milho, feijão, batatas e algum café nas encostas mais abrigadas das ribeiras, mas também pelas de regadio (cultivo feita a tempo inteiro, ou seja culturas irrigadas), árvores de frutos, mandioca, alguma hortícola e a cana sacarina, esta em maior quantidade – podendo até dizer que esta é a principal cultura da ilha de Santo Antão, garantindo o sustento de muitas famílias que não dispõem de outros meios para o fazer.

É importante dizer que o relevo é a causa primária de toda a capacidade produtiva da ilha. A erosão natural (em quase todas as épocas do ano) e a provocada pelos homens são muito verificados na ilha dificultando a prática agrícola. Devido a este forte poder, mas também à falta das chuvas, a sua riqueza em água tende a diminuir, ao mesmo tempo que vão se diminuindo as áreas de cultivo de regadio. Sendo assim, há necessidade de proceder à conservação dos solos, principalmente as do planalto, proibindo a cultura nas zonas mais vulneráveis a esse processo impondo técnicas da armação da terra e de controlo da água – construindo diques e barragens para a sua captação e proceder a uma imediata (re) vegetação em larga escala e de uma forma geral em todas as regiões mais altas. Estas distribuem-se ao canto Norte do leste da ilha e situam-se nos planaltos e vertentes exposto ao Nordeste, enquanto a zona mais húmida localiza-se na parte mais Nordeste da ilha: Pico da Cruz, Ribeira de Janela, e a parte alta da Ribeira do Paúl, algumas áreas de Monte Joana, as cabeceiras de Ribeira da Torre e algumas Zonas da Ribeira Grande. Estas são as áreas de culturas intensivas, garantindo a sobrevivência da população que habita estas zonas.

As regiões sub-húmidas também ocupam uma vasta área abrangendo a parte Sul e Sudeste do planalto, região produtiva, mas apresentando graves problemas de erosão. As áreas de

sequeiro, semiárida, situam-se ao longo da Orla Sul da zona Sub-húmida e ocupa a faixa costeira.

Os regadios são particularmente importantes no norte da ilha, onde se encontra a abundância da água.

A produção agrícola da ilha de Santo Antão – quase toda – é destinada ao consumo local, contribuindo deste modo para o sustento da sua população, que na sua maioria dispõe de fracos recursos económicos, para adquirir os bens de que mais necessitam. Sendo assim, a agricultura tem um impacto muito grande na ilha, uma vez que é o garante da sua sustentabilidade económica.

2.2 - Cultivo da cana sacarina: um exemplo de monocultura na ilha de Santo Antão

António Carreira, na sua obra, Estudos da Economia Cabo-verdiana (1982) diz-nos que, a cana sacarina deve ter sido uma das primeiras plantas introduzidas nas ilhas de Cabo Verde após o seu achamento, e deu bons resultados. Mas no início do seu cultivo, não havia condições necessárias para a cultura intensiva e económica da cana, porque as terras estavam limitadas a escassas milhas de terras, em vales e ribeiras, e o sistema orográfico não favorecia o aumento das áreas de cultivo. Por isso, o seu cultivo só foi possível graças à introdução de enormes quantidades de fertilizantes no solo e também devido a regularidade das chuvas de então. Sendo assim, a cana-de-açúcar aclimatou-se muito bem aos terrenos e ao regime de chuvas passando a ser considerado da terra.

A questão da data da introdução da cana sacarina na ilha de Santo Antão é um pouco controversa. Em 1683, Dampierre “*regista a existência ali de cana-de-açúcar de que os habitantes fazem mel*”¹¹. Sabe-se, no entanto, que em 1833, uma boa parte dos vales da ilha de Santo Antão estava ocupado com vinha, e a cana sacarina numa menor escala.

¹¹ FONSECA, Humberto. Citado por António Carreira (1982) pp. 246.

O fabrico da aguardente e do açúcar exigia elevados custos, o que não permitia o cultivo da cana sacarina aos pequenos proprietários e cultivadores. Sendo assim, o seu cultivo era acessível apenas à classe formada pelos poucos morgados reinóis e brancos da terra.

A cana sacarina foi introduzida nesta ilha “*em substituição da vinha que a **filoxera*** destruíra e que constituía a principal cultura no fabrico do vinho e também do cafeeiro que se cultivava no regadio de algumas zonas agrícolas, que ao longo dos anos ia tornando-se improdutivo pela **fumagina****” ou ferrugem negra¹²*. Com isso, pode-se dizer que o ambiente da depressão económica criado pela doença da vinha e do cafeeiro é que determinou a cultura, na maior parte dos terrenos de regadio, da cana-de-açúcar nesta ilha.

Hoje a cultura da cana é feita na maior parte dos terrenos de regadio da ilha de Santo Antão, porque o agricultor ou cultivador possui poucas alternativas de outra espécie de luta pela vida em culturas, a não ser a da banana.

Devido ao cultivo constante ao longo dos anos, a fertilidade do solo diminuiu atingindo deste modo uma acentuada erosão, mais precisamente, em consequência da lenta queda da pluviosidade e das marcadas e prolongadas estiagens. A infertilidade dos solos juntamente com as secas prolongadas e a degradação do clima contribuíram para que houvesse uma diminuição do cultivo da cana sacarina nas ilhas de Cabo Verde, isto porque a cana é uma planta que exige muita água e um solo fértil. “*É uma planta que se cultiva em regime de autofagia*”^{13***}. As suas raízes propagam no solo a ponto de destruir todas as outras plantas ou cultivo ao seu redor.

Em Cabo Verde, o seu cultivo prolongou-se por muito tempo devido à tentativa de produzir grandes quantidades de açúcar, o que não foi possível devido à qualidade dos solos. Logo, a sua produção sempre foi destinada mais ao consumo doméstico, ou seja, a pequena indústria de cana era destinada mais para satisfazer as necessidades da população do arquipélago que até então era em número muito reduzido.

¹² SERRA, João Coelho Pereira. O problema sacarino em Santo Antão. (artigo periódico). Imprensa Nacional. Ano V nº 55.

¹³ CARREIRA, António, Estudos da economia Cabo-verdiana. Lisboa. Casa da moeda. 1982.

* Insecto que ataca a videira; doença causada na vinha por esse insecto.

** Doença das vinhas.

* **Planta que mantém a sua vida á custa de qualquer substância.

É bem provável que nas ilhas de Santo Antão, S. Nicolau e Brava, o cultivo da cana sacarina remonta aos últimos anos do século XVII ou primeiros do século XVIII, porque nessa altura já se registava o fabrico do açúcar e da aguardente. As maiores produtoras de aguardente sempre foram e continuam sendo as ilhas de Santo Antão e Santiago, porque são as que possuem melhores condições para a plantação da cana: vales, terras e água em abundância.

Ao que tudo indica, a sua introdução nas ilhas de Cabo Verde esteve ligado ao tráfico de escravos, e se partirmos desse princípio, podemos concluir que a introdução desta planta na flora cabo-verdiana remonta aos primeiros séculos coloniais, pelo Infante D. Henrique que em 1446, com esse fim, enviou botânicas a Chipre e a Sicília, mas somente nos finais do século XVII, princípios do século XVIII foram criadas condições que tornaram possível a sua produção em Santo Antão. Inicialmente, registou-se uma grande perseguição aos produtores de aguardente por parte das autoridades, alegando que a sua produção afectava a saúde pública. Infelizmente, a natureza do nosso trabalho, e o objectivo por nós traçados não nos permite remontar ao século XVIII para seguir o percurso histórico por que passou esse fenómeno.

Assim, nas páginas que se seguem centralizar-nos-emos século XX, para analisar as vicissitudes por que passaram os produtores e negociantes desse produto: O fabrico clandestino da aguardente e seu contrabando, após a publicação do Diploma Legislativo nº 124/ 12/1941, que proibiu o fabrico da aguardente, estimulando o cultivo de outras culturas alimentares. Mas, tal lei não vingou e como tal trouxe consequências à sociedade, que tentaremos explicar ao longo da elaboração deste trabalho.

Como já se disse a cultura da cana sacarina domina as boas terras de Cabo Verde, sendo já introduzidas tecnologias sofisticadas para a sua trituração e produção dos seus derivados. Segundo António Teixeira, na sua obra – “Agricultura no arquipélago de Cabo Verde (1958)” a cana sacarina é a mais importante cultura regada de Cabo Verde e além de ocupar a maior parte dos regadios, absorve ainda os melhores terrenos de sequeiro, ou seja, os mais húmidos. (Só em Santo Antão até 1958, foi calculado em mais de 800ha a área dedicada ao cultivo da cana sacarina, e nos dias de hoje com uma área muito mais elevada.

Existem variedades de espécies da cana sacarina entre as quais destaca-se: branca ou bourbon (a que maior percentagem de mel produz), ervastin ou cana riscada, crioula ou preta, a cariçal, raiada e caneca que é a melhor para se comer.

A melhor época de plantação dessas variedades é de Março a Maio e faz-se enterrando nos vales o traço superior das canas velhas com cerca de 4 a 5 nós, deixando de fora o gomo terminal. De forma geral são irrigadas de 15 em 15 dias. Para a obtenção de melhores rendimentos, os cultivadores costumam utilizar fertilizantes, mesmo sendo, apenas adubos orgânicos – o estrume dos currais.

Depois de cortada é transportada à cabeça de pessoas ou no dorso de alimárias até aos currais de trapiche onde é triturada e esmagada, cuja calda é depositada em pipas para a produção do mel, açúcar, aguardente e antigamente o melaço. Apenas uma ínfima parte dessas canas, acima mencionados, são utilizados para comer ou “chupar”, e ainda quando há escassez do açúcar no mercado das ilhas de Cabo Verde, nalgumas localidades a cana é utilizada no fabrico caseiro como adoçante. Como exemplo, podemos apontar a ilha de Santo Antão, onde a cana é cortada e lavada, depois esmagada no pilão. O suco dela resultante é “coado” com a ajuda de um pano. Seguidamente, o suco é fervido com água e depois misturado ao café ou ao chá para adoçar essas bebidas, geralmente, no pequeno-almoço.

A maior parte da produção da cana-de-açúcar cultivada na ilha de Santo a Antão é destinada à produção da aguardente, essa que até uma certa altura da sua história era considerada uma das melhores, devido à sua boa qualidade, não obstante, enfrentando alguns problemas, como a falta de mercados para a sua colocação, uma vez que até uma certa altura poderia contar apenas com os da província.

Pensa-se que foi o trapicheiro, cultivador madeirense, quem passou aos agricultores de Santo Antão o jeito de tratar o caule açucarado. Por volta de 1800, Manuel António Martins¹⁴ trouxe para a ilha a variedade conhecida por cana routins, a que se segue a bourbon, que ainda hoje se cultiva. A Ribeira do Paul e o seu vale ficaram famosos pela excelente aguardente de cana que ali se produz, em recantos alcantilados e nos estreitos socacos que sobem pelas ravinas

¹⁴ - Um reinol que se instalou em Cabo Verde Onde fez nome e fortuna chegando mesmo a ser feitor.

do Eito ao Figueiral. Envelhecida nos espaços frescos dos lagos, a aguardente do Paul está classificada entre as melhores bebidas do arquipélago.”¹⁵

No início da sua cultura, mas também durante muitos anos a cana foi utilizada em grande quantidade no fabrico do “açúcar preto” ou “açúcar bruto” ou ainda “açúcar de forma”¹⁶ e para isso, usavam os mesmos métodos da cultura agrícola do Brasil. Mas isso, não foi frutífero, devido à impossibilidade e imperfeição de fazê-lo progredir em Cabo Verde. A alternativa que o agricultor encontrou foi a de transformar a cana em aguardente, e mel, sendo a aguardente em maior quantidade com rendimento a nível financeiro oscilatório por longo período de anos, não obstante as oscilações de preço, não lhe tivessem sido de todo desfavoráveis e enfraquecidas ou mesmo deficitária. Isto vai contribuir de certo modo para a diminuição do consumo provincial, mas também pela interdição da sua importação na Guiné e na metrópole.

A cultura dessa planta exige um grande esforço do lavrador e muito cuidado, isto com o objectivo de obter melhores resultados. É necessário também preparar o terreno com regos e canteiros para melhor aplicação dos adubos e/ou fertilizantes.

A altura do corte da cana verifica-se geralmente nos meses de Dezembro, Janeiro Fevereiro e Março, altura em que ela já se encontra amadurecida, dependendo das condições em que ela foi cultivada e tratada.

Como já foi referido a cana é uma das principais matérias-primas utilizadas no fabrico da aguardente. É uma planta rizomatosa, de colmo lenhosa, da família das gramíneas, útil pelas aplicações do seu colmo e segundo afirmações é originária da Índia e bastante cultivada nas regiões tropicais.

O seu cultivo tem um impacto muito grande na economia e na sociedade cabo-verdiana, principalmente na ilha de Santo Antão, onde é feita em grande escala, sendo a sua produção estimada em cerca de 800 a 850 ha.

¹⁵ In Fragata, Revista de bordo da TACV N° 3, III Série, 2005, Out./Dez. Pp 32

¹⁶ SERRA, João Coelho Pereira. O problema sacarino em Santo Antão. Boletim de Propaganda e Informação, Cabo verde. Ano V n° 55; 1954.

A venda da aguardente daí resultante destina-se ao sustento de muitas famílias santantonenses que não dispõem de outros meios ou rendimentos para a sua subsistência.

O seu cultivo é mais acentuado nos vales ou nas ribeiras por possuírem solos com temperatura adequada: abundância de água e é mais fertilizada, mas também nos terrenos de regadio, isto porque, a qualidade da cana depende e muito do tratamento – desde a sua introdução no solo ou sementeira, até o corte, o que vai também influenciar a fermentação da calda, e consequentemente a qualidade da aguardente.

Em Santo Antão, pela quantidade e qualidade da aguardente e seus derivados, nota-se que a cana sacarina aclimatou-se bem aos terrenos, dando deste modo um grande contributo à economia, não obstante os males que tem causado a esta sociedade, particularmente nos últimos anos.

CAPÍTULO III

O fabrico da aguardente e o seu consumo na e fora da ilha

3.1 - Caracterização dos espaços de produção

O trapiche ou engenho de bois, “*é o moinho movido por bois, para triturar a cana de açúcar, e teve a sua origem no Brasil, mas também pode ser real ou movido por energia,*”¹⁷ onde todas as operações de esmagamento e industrialização da cana eram realizadas em grandes espaços ou armazéns denominados trapiches. É uma máquina utilizada para a trituração da cana e extracção do suco ou calda.

O trapiche fica instalado em locais denominados currais de trapiche, dispondo à sua volta as barracas – casa de calda – onde se colocam as pipas para a fermentação da calda, os alambiques de destilação, o local de armazenamento da aguardente, e ainda, os currais para abrigarem os animais (enquanto usavam os trapiches tradicionais). Antigamente, até mais ou menos a década de 90 do século XX, encontrava-se na ilha de Santo Antão dois tipos de armação de trapiche: trapiche de quatro pés ou bilros e trapiche de dois pés.

O trapiche de quatro pés, é feito de madeira de amendoeira, mangueira, laranjeira, ou então mogno e é formado por 24 peças, entre as quais destacam-se os bilros, os varais de cima, a madre, o varal de espiga e a base fechados por meio de chavetas de madeira, e assentam os

¹⁷ FREITAS, Gustavo de. Vocabulário de História (Política, social, económica, Cultural, Geral.). Lisboa. 1ª Edição Plátano Editora. S/d.

bilros em coches de pedra vermelha. Sobre a mesa assentam-se os cilindros de aço que viram em movimentos de rotação inversos entre si, sendo o macho ou central com um varão que se eleva no topo da qual se aplica o capacete de ferro com duas ranhuras nas extremidades onde se aplica dois paus de almanjarra (alavanca feita de forma arcuada pouco acentuado que através das rodas dentadas faz moer a engrenagem) que nos primeiros tempos era puxado por escravos e mais tarde passou a ser puxado por dois bois ou mulas, além de dois cilindros laterais, as fêmeas (ver anexo). Os animais são colocados “cangados” no trapiche com cintos de cabedal, sisal ou carrapato.

No que diz respeito ao trapiche de dois pés, pode-se dizer que é mais simples que o de 4 pés, na medida em que, é formado por apenas onze peças (ver anexo). Para a trituração da cana temos dois homens sentados num banco de trapiche (um de cada lado) de forma a fazer a cana passar entre os cilindros que vão triturar a cana, espremendo a calda, que cai na celha através de um canal denominado cuba ou cubra, que depois vai ser transportado em baldes de 20 litros para a casa de calda, onde vai ser depositado nas pipas para a fermentação. Mas nos dias de hoje, com a substituição dos trapiches tradicionais pelos trapiches motorizados, a calda é transportada através de um tubo, da celha para a pipa.

Estando “exprimida” toda a calda, fica o bagaço que depois de secado é utilizado (como combustível) para atizar fogo no alambique e mesmo utilizado como lenha.

Os animais que movem o trapiche são comandados por um homem denominado de colador de boi e é também acompanhado pelas cantigas de trabalho, as chamadas “kola boi”, mais populares na ilha de Santo Antão.

É aconselhável que os currais de trapiche fiquem localizados junto as ribeiras ou nascentes de água de modo a facilitar a destilação da calda.

Além do “kolador de boi”, existe também o homem que é encarregado de meter a cana no trapiche, e para puxar o bagaço, as pessoas que carregam a cana, o alambicador, os cortadores de cana, entre outros.

Normalmente, no último dia do trapiche, é considerado dia de festa, porque há muitas actividades nos currais, onde todas os trabalhadores e alguns vizinhos juntam-se à volta do

trapiche. É costume amarrar junto ao trapiche uma cana sacarina enfeitada com flores e outros frutos, uma garrafa de mel e uma de aguardente. Faz-se uma caldeirada de peixe, ou na ausência deste, galinha, juntando-se todo o tipo de verdura: banana, mandioca, fruta-pão, inhame, e oferecem a todos os presentes. Para a despedida entoam a cantiga de kola-boi.

Actualmente, pode-se dizer que os trapiches tradicionais foram praticamente substituídos pelos motorizados, isto por serem mais práticos e conseguem triturar uma grande quantidade de cana em pouco tempo. Mas ainda encontra-se um trapiche tradicional de quatro pés no concelho do Paul pertencente ao senhor Ildo Benrós. Segundo ele o trapiche tem mais de 400 anos (ver anexo), e é considerado uma autêntica peça de museu e que existe uma lenda a volta do trapiche, segundo a qual teria sido obra de maçonaria.

Segundo o Sr. José M. Pires Ferreira, na entrevista que nos concedeu, há histórias da tradição oral que contam que maçónicos tentaram implantar trapiches em determinadas zonas da ilha de Santo Antão. Isto porque da noite para o dia apareceu instalado esse trapiche no sítio onde se encontra até os dias de hoje. Isso era para confundir os espíritos das pessoas daquela altura para tentar desenfrear, a fiscalização aduaneira, mas há notícias também que um navio pairou na baía do Paul altas horas da madrugada, durante dias, para deixar o trapiche, numa altura em que era proibido movimentar equipamentos para destilação.

Presume-se que tenha sido um dos principais trapiches trazidos para Cabo Verde logo após o início da cultura da cana-de-açúcar no arquipélago que segundo alguns historiadores data do século XVI.

3.2- Produção da aguardente

Para a obtenção de uma aguardente de boa qualidade é necessário um controlo intensivo em todas as fases da sua produção, mas também detectar o melhor momento em que ela deve ser “cortada” ou seja, *“quando atinge seu melhor estágio de maturação, isto representado pelo maior acumulo de açúcares no colmo. Essas análises devem ser precedidas por uma*

*determinação do Brix (exprime a percentagem de sólidos solúveis na calda)*¹⁸. Com isso, pode-se supor que, na ilha de Santo Antão, corre-se o risco de colher a cana no momento errado, uma vez que ainda não se conhece o melhor momento de corte, já que o procedimento é empírico e não sustentado nas análises acima referidas.

A primeira fase do longo processo de obtenção da aguardente consiste na corte da cana e a penagem (tirar as folhas) da mesma. Esta operação é feita com ou sem auxílio de qualquer ferramenta (faca ou machado). As folhas são juntadas em molhes e futuramente servirão de cobertura de casas, e também como lenha na altura do alambique.

A cana é depois transportada aos currais de trapiche, por pessoas, animais e carros, amarrada em pequenos feixes, onde se vai fazer a extracção da calda, antigamente feita através dos trapiches tradicionais (de quatro ou de dois pés), com auxílio das mulas ou dos bois, e nos dias de hoje feita através dos trapiches motorizados utilizando apenas dois homens, sendo um para meter a cana e o outro para puxar o bagaço. A todo este processo dá-se o nome de pilar a cana. A partir daí segue-se o processo da fermentação da calda.

3.2.1. - A fermentação

A palavra fermentar vem do latim “fervere”¹⁹ que significa ferver. Para que os produtores ou responsáveis dos engenhos possam intervir durante o processo de fermentação da calda é necessário que os mesmos tenham conhecimentos dos princípios básicos que regem este processo.

Ao extrair a calda, esta é colocada em pipas para a fermentação. Numa primeira fase mistura-se uma certa quantidade de calda fervida e calda fria ficando na pipa um dia até ferver e depois acaba-se de encher a pipa com calda fresca.

¹⁸ - JÚNIOR, Plínio Uchoa. *A produção da aguardente em Santo Antão – Cabo Verde*. R^a Grande, Santo Antão. 1992. P.10.

¹⁹ JÚNIOR, Plínio UCHOA. Ob. Cit. Pp. 11.

A fermentação demora entre 8 à 10 dias, altura em que estará pronto para ir ao alambique. Uma boa fermentação depende da temperatura onde se encontra colocado o barril (pipa) com a calda, e da forma como esta foi preparada.

Nota-se que a calda está pronta para ir ao alambique quando se verificar a acumulação de bolhas à superfície do líquido podendo-se mesmo ouvir o borbulhar dessas bolhas e também pelo gosto amargo da calda.

A fermentação é um factor determinante da produção, isto porque dela depende a qualidade e quantidade e até mesmo o cheiro da aguardente. Isto quer dizer que nessa fase o produtor pode determinar o gosto e a quantidade que quer obter.

Nos dias de hoje, a tendência é para misturar novos produtos como o açúcar e outros, que podem ser prejudiciais à saúde pública, por tornar a aguardente de péssima qualidade, com efeitos nefastos à saúde dos consumidores.

3.2.2. - A destilação da calda

Destilar é antes de mais nada separar. A prática da destilação vem dos tempos muito remotos, pensando ter sido iniciado no Egipto, pois nos séculos II e III foram encontrados num dos seus templos desenhos de aparelhos destiladores traçados entre hieróglifos.

A destilação é uma combinação de duas operações inversas e distintas: a vaporização e a condensação. A destilação inicia-se a partir do momento em que a calda é introduzida no alambique. O líquido vai ser submetido ao fogo durante cerca de uma hora, num recipiente bem tapado de forma a impedir a saída da temperatura. No final desse tempo abre-se a água fria para correr no coxe. Em cada 90 ou 100 litros de calda fervida nesse tempo (1 hora) obtêm-se 20 litros de aguardente.

A destilação é um processo complexo, tal como a fermentação, e há determinados critérios a serem seguidos: formam-se os vapores que se vão dirigir para um tubo de cobre onde se dá a condensação provocada pelo arrefecimento da água, transformando-se em aguardente. Contudo, o primeiro líquido que sai do alambique é muito forte, dada a percentagem de álcool. Sendo assim é recolhido numa garrafa para fins medicinais, e é denominada cabaça,

continuando a destilação, a quantidade de álcool vai-se diminuindo até atingir o grau desejado para o consumo.

A qualidade ou gradação alcoólica é determinada pelo vazamento de uma quantia de aguardente de um recipiente (copo) a outro. Caso houver muita espuma é sinal de que a aguardente é boa, e caso isso não acontecer, prova o contrário.

“Depois de retirar os primeiros 20 litros, e continuada a destilação o grau do álcool vai-se diminuindo e por conseguinte a aguardente fica muito fraca. O líquido que sai no final de cada destilação com menos de 20 graus é mais conhecido por rapé ou água-pé, isto por ser muito fraco. Posteriormente este líquido é misturado à calda a fim de ser de novo destilada”²⁰. É aconselhável a diminuição do fogo quando a calda já estiver praticamente no final da fervura. No final de cada destilação a aguardente é engarrafada normalmente em recipientes de 20 ou 25 litros e comercializada e consumida dentro e fora da ilha.

3.3. - A comercialização na e fora da ilha de Santo Antão

Ao longo da sua história, a aguardente tem vindo a sofrer alterações de preço, e sobre ela aplicam-se os impostos de transporte de circulação conforme a ilha a que ela se destinava, e muitas vezes esse imposto era superior ao preço que os agricultores vendiam cada litro.

Devido aos vários problemas que os agricultores enfrentavam no início da sua produção – custos elevados, falta de mercados – os cultivadores viram-se obrigados a substituírem a produção da aguardente pela indústria do açúcar com o objectivo de tentar minimizar os problemas, principalmente a nível de subsistência, uma vez que, como já se disse, a agricultura era o principal factor de subsistência, e encontravam-se mercados mais depressa e mais facilmente para a sua colocação.

Nas últimas décadas da segunda metade do século XIX, a aguardente constituiu um produto de grande escoamento, particularmente para a ilha vizinha de São Vicente, proporcionado pela dinâmica do Porto Grande. O mesmo aconteceu ao longo do século XX, uma vez que foi da Cidade do Mindelo que ela pode ser escoada para outras paragens, não só dentro do

²⁰ - JÚNIOR, Plínio UCHOA. Ob. Cit.

próprio país, mas também, para o exterior, principalmente nos países de acolhimento da emigração cabo-verdiana.

O escoamento da aguardente no mercado consumidor da cidade do Mindelo, na segunda metade do século XIX, pode ser constatado, partindo da análise de um texto de João Coelho Pereira Serra no qual diz o seguinte:

“Nos tempos mais felizes do Porto Grande da ilha de São Vicente (...) a aguardente da província era em grande parte consumida pela numerosa classe dos trabalhadores de carvão e pelas tripulações dos barcos ali aportados., sempre em número elevado e consolador. No intervalo da faina diária e no fecho desta aqueles lavavam com aguardente as guelras encardidas do pó negro e rumavam satisfeitos para o trabalho ou para habitações, mal cuidando que se 20.000 consumidores, pouco mais de 12% da população da província, bebessem diariamente 2000 litros de aguardente, isto é na proporção de 1 decilitro para cada, seriam anualmente necessários para a regular a satisfação do hábito. 720.000 litros, quantidade que não fabrica em cada ano, pois é superior e em muito à do respectivo manifesto. O consumo nessa época foi de tal monta que, ao que me informam, se chegou a importar aguardente do Brasil.”²¹

É importante realçar que a maioria dos produtores da aguardente vende directamente o seu produto a terceiros geralmente a rabidantes, fixos ou não, o que se pressupõe existir um vínculo entre proprietários e compradores, que se dirigem às propriedades, e que depois estes encarregam-se de fazer este produto chegar aos consumidores, estando eles dentro ou fora da ilha e/ou do país.

Durante o período de contrabando deste produto, os responsáveis pela venda da aguardente dirigiam-se aos locais a altas horas da madrugada para tomarem o produto às escondidas e dirigir-se ao local de venda, sem serem presos pelos fiscais das Instâncias Aduaneiras, e evitarem assim pesadas multas e mesmo a morte.

“Nos dias de hoje a aguardente da cana de açúcar depara-se com uma concorrente que é a aguardente de açúcar, esta que é vendida a um preço muito baixo – menos de 50% do preço da aguardente de cana –, mas também um outro concorrente directo, é o volume de outras

²¹ O problema sacarino em Santo Antão. Boletim de Propaganda e Informação, Cabo Verde. Ano V n° 55; 1954.

bebidas alcoólicas tais como: vinho, conhaque, cachaça, provenientes de diversas paragens; Portugal, Cuba, França entre outros.”²²

Um outro factor que tem vindo a dificultar a comercialização da aguardente da ilha de Santo Antão tem sido a questão da embalagem, isto devido à falta de meios económicos e técnicos que limitam grandemente a resolução do problema. Por outro lado, ao longo da sua história as leis que regulamentam a importação e exportação da aguardente têm sido bastante rigorosas o que pode ser constatado mais adiante ao analisarmos a questão da regulamentação da fiscalização da aguardente.

3.4 - Impacto do seu consumo

A aguardente é uma bebida alcoólica muito forte que se consumida sem controlo, pode causar distúrbios mentais e sociais, porquanto o consumidor perturba o normal funcionamento da sociedade. O consumo excessivo, principalmente se ela não for de boa qualidade, causa graves problemas à saúde pública. Sendo assim, é necessário encontrar-se soluções para atenuar o vício e os estragos que são causados, nomeadamente as doenças e mesmo a morte.

Assim, como qualquer outro tipo de bebida, a aguardente, quando tomada em dose moderada, ou uma primeira dose, produz uma certa excitação e/ou alteração no estômago, na cabeça e mesmo no corpo inteiro, sentindo depois um certo abatimento, vontade de tomar uma nova dose, como consequência da ingerência da primeira, pelo que normalmente esse abatimento é combatido tomando uma segunda dose. Nessa sequência a pessoa vai ficando totalmente dependente do álcool.

Com isso o corpo humano começa a ficar fraco devido à perda de força dos órgãos (consome muito álcool, mas não alimenta como deve ser), totalmente consumida ao tentar responder ao estímulo da aguardente. Em consequência o *“consumidor fica sem apetite – sem vontade de comer – logo o estômago não tem força para digerir, os músculos ficam frágeis e cansam-se com pequenos esforços. Começam a aparecer problemas de visão, ruídos nos ouvidos (ouvem pessoas a falar sem ser e vêem coisas), insónia, impaciência, mau humor, não conseguem*

²² - Associação dos Municípios de Santo Antão GTI. II Plano de desenvolvimento de Santo Antão. II PDSA. 1998-2001. Tomo I. Diagnostico da Situação actual. Janeiro de 1999. pp. 135.

relacionar as coisas nem combinar as ideias, os raciocínios são incompletos, mal conseguem falar, perde-se a memória,”²³, podemos então dizer, que a pessoa fica com alucinações dos órgãos dos sentidos.

A partir daí começam a aparecer vários tipos de doenças: “*nervosas*, (irritabilidade, perda de memória, agressividade, e por vezes alucinações e delírios – pensamento completamente desorganizado, perturbação de sono, ou insónia) *de estômago* (vômitos, dores no estômago que depois vai levar a gastrite e úlceras) *e fígado*, (aumento do tamanho do fígado, acumulação de gorduras nas células do fígado, cirrose hepática que vem a ser uma desorganização do fígado que leva a morte) *e o estado dessas avançam a ponto de lavar a morte, a pele começa a mudar de cor e enrugar-se. Em consequência dessas aparecem as úlceras e feridas que nunca conseguem cicatrizar-se*”²⁴ devido ao estado do organismo que já se encontra debilitado, fragilizado e profundamente atacado.

“*Normalmente as pessoas dependentes do álcool, tendem a gerar filhos com temperamento Limpático-nervoso, (são indivíduos com transtorno de ansiedade, ou seja, indivíduos sempre causando stress, palpitações ataques cardíaco), com uma fraca inteligência, dificultando o raciocínio, corpo fraco, logo sujeitos a doenças e infecções, e tendem a ser epiléticos e racitícos*”²⁵. Na verdade os filhos ou descendentes de alcoólicos podem apresentar dificuldades físicas ou psicológicas. Actualmente, admite-se que essas situações não são inevitáveis.

Os sintomas negativos do uso excessivo da aguardente não são notáveis apenas a nível físico, (emagrecimento acentuado, problemas da pele por falta de vitamina, inflamação do corpo, particularmente dos membros). São sentidas também a nível da moral. Quando bêbedo a pessoa fica com alucinações e começa a provocar desordens em casa com os elementos da família: mulher e/ou marido, filhos parentes. Estes que presenciam cenas degradantes e imorais do indivíduo que se encontra perturbado devido ao consumo excessivo do álcool, e quando se chega a essa situação, advém problemas de nova ordem: Económica, isto porque a pessoa fica sem condições de trabalhar para obter o sustento do dia à dia. Muitas vezes ele é obrigado a abandonar o lar familiar e vai a procura de novos paradeiros. Mas também, por

²³ - Boletim Oficial da Província de cabo Verde. Ano de 1972. pp. 84.

²⁴ - Idem Ibidem.

²⁵ - Idem Ibidem

outro lado, perturbam o bom funcionamento da sociedade, passando a ser uma pessoa desprezada e desacreditada perante a sociedade, chegando ao ponto de serem marginalizados.

Quando são as mulheres que usam a aguardente em quantidade exagerada muitas vezes são conduzidas pelo “caminho errado”, e normalmente as que a usam descuidam por completo da vida: se for chefe de família – esposa e mãe – são vários os casos em que elas, comandadas pelo vício, costumam abandonar o lar e os filhos, à procura de abrigo onde ela possa tomar aguardente e satisfazer os seus desejos. Tudo isso vai causar graves problemas à sociedade, porque normalmente, os filhos dessas famílias são nervosos, sujeitos a todos os tipos de violação, são fracos e sem quaisquer cuidados, correndo sérios riscos de vida, e de serem marginais.

CAPÍTULO IV

O contrabando da aguardente na ilha de Santo Antão

O contrabando, pode significar o comércio clandestino que consiste principalmente em importar ou exportar fraudulentamente mercadorias em determinada área fiscal. Podemos dizer que é todo e qualquer tipo de comércio que se faz sem ser passado pelas alfandegas, e que seja totalmente proibido.

Muitas vezes é confundido com o descaminho de direitos que é todo e qualquer acto fraudulento, que tenha por fim evitar no todo ou em parte o pagamento de direitos e impostos estabelecidos sobre a entrada e saída de mercadorias.

Existem dois tipos de contrabando: o absoluto, que é quando há desvio do pagamento de direitos e consequentemente o apodo do contrabandista dado aos que praticam este acto, ou seja quando há proibição total de produção e/ou de comercialização de um determinado produto; e o relativo que se dá quando a entrada da mercadoria não está totalmente proibida.

4.1 – Regulamento de fiscalização da aguardente nas ilhas de Cabo Verde

Relativamente ao contrabando da aguardente na ilha de Santo Antão, temos que, antes da proibição do fabrico da aguardente, o então governador da colónia de Cabo Verde, José Diogo Ferreira Martins, decidiu-se em 1941, regulamentar o seu fabrico, nas ilhas de Cabo Verde

aplicando algumas medidas, com vista a cobrar os devidos impostos de consumo e de circulação, mas também para evitar possíveis fraudes, e o fabrico de aguardente de péssima qualidade que prejudicava a saúde pública. Assim sendo, o Diploma Legislativo nº 723 de 26 de Dezembro de 1941 foi aprovado e posto em vigor com as seguintes medidas:

4.1.1 - Imposto:

Artigo 1º – Toda a aguardente produzida na Colónia de Cabo Verde estava sujeita, a partir do momento da entrada em vigor do referido Diploma, aos impostos do consumo, que passariam a constituir receitas da fazenda e dos Municípios; Sendo assim, ficou estipulado o seguinte:

Artigo 2º – “2\$ para cada litro destinava-se a fazenda e 1\$ para cada litro seria para os Municípios.”²⁶ Esse montante iria aumentar 50% nos anos de 1947/49, e que nos anos seguintes esse montante iria aumentar 100%.

4.1.2 - Licença para Destilação

Artigo 3º – As licenças para a destilação da aguardente de cana sacarina só serão concedidas por ano civil e por quantidade não inferior a mil litros por cada fabricante. Assim, o proprietário ou industrial que quisesse fabricar aguardente, ou alguém que possuísse alambique deveria requerer, ou pedir ao chefe da Instância Aduaneira do Concelho, onde queria fazer a destilação, uma autorização ou uma licença de alambique, e para isso, ele teria que declarar, ou então identificar-se seguindo os seguintes pontos, utilizando um boletim modelo nº 1 (ver anexo nº 1):

- a) Nome, freguesia e sítio, número da matriz predial onde iria funcionar o aparelho de destilação, isto com o objectivo de permitir a fiscalização das entidades competentes; a área de cana cultivada, a quantidade em litros da produção da aguardente na quadra agrícola e a graduação média na escala cartier e ainda declarar, ser proprietário, rendeiro ou parceiro da dita propriedade e do material do trapiche e dos equipamentos de destilação, ou de ter autorização, caso não for ele próprio dono da propriedade, dos representantes legais deste, para que, em caso de qualquer contacto com as Instâncias Aduaneiras, pudessem responder nas mesmas. E deveria apresentar a capacidade máxima de produção de cada hora de trabalho

²⁶ - Para isso toda a aguardente produzida teria de ser manifestada ou declarada nas Instâncias Aduaneiras.

e ainda declarar o nome do dirigente ou capataz, caso não fosse o próprio dono a comandar toda a actividade – neste caso o chefe ou o responsável da instalação.

Artigo 3 nº 2 – “*os proprietários deveriam indicar fiador idóneo e duas testemunhas abonatórias que se responsabilizem pela quantia a destilar. Essa fiança e abonação, comprovadas em face de valores constantes da matriz predial, serão correspondentes ao quántuplo do imposto que tiver de recair sobre a quantidade declarada e autorizado a destilar e serão extensivas à importância da multas em que possa incorrer o afiançado*”²⁷. Ficou estipulado ainda que os possuidores de alambiques são considerados, para os devidos efeitos deste regulamento, como fabricantes de toda a aguardente pertença no todo ou em parte a terceiros, ficando deste modo sujeito a todas as obrigações e impostos, ou seja, ele, o proprietário, será responsável por todo o processo de fabrico da aguardente, logo sujeito a todas as exigências e ordens das Instâncias Aduaneiras Concelhia, seguindo um Modelo nº 3, (ver anexo nº 2) e ainda se o proprietário quisesse possuir mais que uma propriedade de destilação ele teria que colocar ao conhecimento das Instâncias Aduaneiras indicando o local que pretendia instalar o alambique e a data do início da destilação. Todas essas medidas tinham como objectivo evitar o fabrico clandestino da aguardente.

Com objectivo de melhor controlo dos alambiques estipulou-se taxas de impostos de selo à pagar de acordo com a capacidade de cada um: “*Quando o alambique tivesse a capacidade de até 300 litros, inclusive, o imposto seria de 62\$60; Quando a capacidade fosse superior a 300 e inferior a 750 a taxa seria de 207\$70; Quando a capacidade fosse superior a 750 litros ou quando a sua produção, fosse de produção contínua, a taxa do imposto seria de 312\$00*”²⁸.

A partir desse momento proibiram o fabrico da aguardente de açúcar. Poderiam produzir sim, mas apenas aguardente de cana sacarina e mel, e a aguardente ficaria sujeita aos impostos estipulados no regulamento. Se no caso, os fiscais da Instância Aduaneira encontrassem trapiches a funcionar e a destilar os produtos proibidos ou então se conseguissem comprovar que esses proprietários destilaram esses produtos há menos de dois anos, da data em que foi detectada a infracção eram obrigados a garantirem o pagamento de pesadas multas, caso não pagassem ou não depositassem o produto no prazo de 24 horas.

²⁷ - Boletim Oficial do Governo da Republica de Cabo Verde Suplemento Nº 11. Nº 51 de 1941.

²⁸ - Boletim Oficial do Governo da Colónia de Cabo Verde Suplemento Nº 11. Nº 51. pp. 2 – Artigo 6º.

Para a destilação o mesmo regulamento estipulou o seguinte:

- a) A partir do momento em que o proprietário ou responsável da destilação tivesse a licença para destilar ele poderia começar a fazê-lo quando quisesse desde que informasse o “*delegado administrativo, chefe do posto fiscal, chefe de polícia ou administrador do concelho*”²⁹, o local e o dia em que vai começar a trabalhar e a duração do mesmo e também logo que terminasse o ciclo deveria avisar ou declarar nas entidades e exigir um recibo declarando o término do trabalho, que deveria ser entregue na altura da fiscalização, pelo fiscal autorizado pelas Instâncias Aduaneiras.

Segundo consta do artigo nº 9 do Diploma Legislativo, o responsável ou pessoa autorizado para destilar deveria ter na sua posse um livro modelo nº 6 (ver anexo nº 3), com a assinatura do chefe da Estância Aduaneira do respectivo Concelho que serviria como livro de registo da produção diária, o nome dos donos da aguardente, o número e a qualidade das vasilhas em que a aguardente foi armazenada, bem como o nº de litros e a graduação na escala Cartier.

A partir daí a Instância Aduaneira ficaria encarregada de registar em livro igual todo o movimento de destilação de aguardente, livro esse que deveria ficar no local de destilação com o objectivo de ser examinado pelo empregado fiscal na altura da inspecção da aguardente fabricada, e caso não houvesse destilação por uma ou outra razão, esta deveria ficar registada no referido livro.

Durante o processo de destilação e todas as segundas-feiras o proprietário ou responsável do alambique deveria enviar a Instância Aduaneira um relatório ou uma cópia do livro de toda a quantidade produzida durante a semana finda, até Sábado inclusive, ou seja era da obrigação dos responsáveis da destilação enviar um relatório de uma semana de produção.

Terminado o processo de destilação da aguardente, o proprietário ou responsável do alambique deveria, no prazo de oito dias, enviar ao chefe da Instância Aduaneira Concelhia um boletim comprovativo de toda a quantidade de aguardente destilada, os respectivos donos, a quantidade de vasilhas utilizadas no armazenamento da aguardente e o grau médio em escala Cartier. O boletim serviria de manifesto definitivo da produção e deveria estar em conformidade com todos os boletins que foram enviados semanalmente ao longo da produção,

²⁹ - Idem – Artigo 8º.

ou seja, a produção final deveria ser igual a da soma de todos os boletins que foram enviados ao longo das semanas durante o processo de destilação.

Para a armazenagem de toda a aguardente produzida ao longo do processo era necessário os responsáveis disporem de 3 armazéns segundo consta do Diploma Legislativo nº 723 de 26 de Dezembro de 1941. Sendo assim, era obrigatório possuírem um armazém provisório na propriedade de destilação e dois armazéns definitivos para depósito da aguardente que deveria ficar sob a sua inteira responsabilidade para com a Fazenda Nacional, toda a aguardente destilada e ainda a aguardente cativa ou sujeita aos impostos, segundo o artigo 12º do regulamento em análise. Estando a aguardente armazenada nestes armazéns ficaria mais fácil às autoridades o controlo de toda a aguardente produzida e a que saia para o consumo, sem correr o risco de haver saída clandestina da aguardente, ou seja, sem pagamento dos impostos.

Para que esse controlo fosse feito de forma mais eficaz, as Estâncias Aduaneiras distribuíam aos proprietários dos engenhos um livro modelo nº 9 (ver anexo nº 4), este que deveria ser duplicado, escriturado e conservado na Estância Aduaneira Concelhia, e que tinha que ser assinado pelo Chefe da Repartição Central dos Serviços Aduaneiros, isto para evitar documentos falsificados.

A aguardente armazenada, tinha que pagar um imposto, pelo próprio proprietário do alambique, ou então por uma pessoa autorizada a destilar, na altura denominada “Chefe de Trapiche.”

Nos armazéns onde se encontrava aguardente sujeita aos impostos, ou seja, a aguardente que ainda não tinha sido despachada, não poderia ser colocada a já despachada na alfândega, sob pena de, a ela também ser aplicada um novo imposto, e para que isso não acontecesse, havia um armazém propício para a armazenagem da aguardente despachada para o consumo.

Os armazéns onde se encontrava a aguardente sujeita aos impostos estavam sob a vigilância do Estado, e a aguardente neles armazenada não poderia sair de lá sem pagar os respectivos impostos. Não poderia permanecer no armazém por mais de dois anos, ou seja, a partir desse momento o responsável ou dono da aguardente tinha que a despachar para o consumo, pagando os respectivos impostos, podendo ou não o Chefe da Repartição Central das Instâncias Aduaneiras prorrogar o prazo por mais um ano. Caso esse prazo não fosse

cumprido, ou seja, se a aguardente não fosse despachada, o Chefe da Instância Aduaneira Concelhia anunciava a venda ao público, podendo esta ser realizada no armazém do dono, sendo o primeiro preço o valor dos impostos, mais o valor fiscal e outras despesas. Caso a aguardente não fosse vendida na primeira volta, a ela seria atribuída um novo preço que seria apenas o valor dos respectivos impostos.³⁰

O artigo 14º do B.O. em análise, deixa claro que a aguardente em trânsito, do armazém provisório, do local de destilação, para os definitivos, seria sempre acompanhada de guia visada pelo Chefe da Instância Aduaneira Concelhia, na qual o fabricante tinha que lançar a quantidade da aguardente que se encontrava a ser transitada de um para outro armazém, caso a quantidade a transferir não correspondesse à quantidade que na altura poderiam destilar. Chegado ao armazém definitivo, o chefe deste, passaria um recibo, modelo nº 10 (ver anexo nº 5), como prova que a aguardente foi transferida. Sabe-se que antes da proibição do fabrico da aguardente, o governador da Colónia de Cabo Verde, achou-se por bem estipular uma certa quantia a produzir, igual, para todos os alambiques, com o objectivo de regulamentar o fabrico, e evitar constrangimentos, ou seja, produção clandestina da aguardente.

Nessa altura, caso alguém fosse apanhado a transferir a aguardente de um armazém para outro, sem o carimbo do Chefe da Instância Aduaneira Concelhia, era considerado como sendo descaminho dos impostos,³¹ e logo sujeito a pesadas multas, que segundo consta do artigo 29º do B.O. em análise, poderia ser o quádruplo da importância dos impostos, e nunca inferior a 500\$00. Ao longo das entrevistas que feitas às pessoas, na ilha de Santo Antão constatamos que, eles – proprietários, e/ou chefe dos engenhos – sempre tentavam transferir a aguardente sem ser manifestada nas entidades competentes com vista a fugir ao pagamento dos impostos, isto porque muitas vezes a produção não compensava pagar um imposto tão alto como eram os aplicados na altura.

Quando a aguardente era destinada à exportação ela deveria ser transferida dos armazéns provisórios e dos definitivos para os armazéns fiscalizados pelas Instância Aduaneiras acompanhados de um documento, modelo nº 11 (ver anexo nº 6), com conhecimento do Chefe da Instância Aduaneira Concelhia.

³⁰ Boletim Oficial do Governo da Colónia de Cabo Verde. Diploma Legislativo nº 723, de 26 de Dezembro de 1941. Sup. nº 11 B.O. nº 52. Artigos 12º e 13º

³¹ Evitar no todo ou em parte o pagamento dos impostos devidos.

No que diz respeito ao trânsito da aguardente, sabe-se que o artigo 20º do B.O. em análise, estipulou que era permitido o trânsito da aguardente de um sítio para outro desde que, ela estivesse em conformidade com os direitos aplicados, ou seja, pagos os impostos e acompanhados de documentos comprovativos da legalidade do trânsito e ainda deveria dar entrada nos armazéns fiscalizados pela Instância Aduaneira, antes de prosseguir para o destino.

Relativamente ao pagamento dos impostos, temos que o artigo 22º do B.O em estudo, deixou claro que este pagamento era da inteira responsabilidade dos fabricantes ou do dono da aguardente a ser destilada, que por sua vez iria fornecer ao consumo, mas antes disso a aguardente deveria ser despachada, ou manifestada nas entidades competentes.

Para o referido despacho da aguardente, era exigido que este fosse feito por pessoas idóneas, ou seja, o proprietário do alambique quando a aguardente era manifestada como sua; pelos proprietários da aguardente manifestada com autorização do manifestante, ou seja, a pessoa que fez a manifestação da aguardente.

Todo o despacho da aguardente era feito na Instância Aduaneira Concelhia, mediante a apresentação do modelo nº 13 (ver anexo nº 7), que seria preenchido, sendo as quantias devidas pagas na tesouraria da respectiva Instância Aduaneira.³²

Um outro aspecto importante que convém realçar é o facto das contravenções ou a transgressão da lei, ou então quem não cumprisse o estabelecido no referido Diploma no artigo 7º, que proibia o fabrico da aguardente de açúcar, seria aplicada uma multa que variava de 1000 a 10000\$00.

O fabricante ou dono que não cumprisse o estipulado no artigo 22º – pagar os impostos referidos no artigo 2º do B.O. em estudo – de 2\$00 por litro que constituía receita da fazenda e 1\$00 por litro que constituía receita dos municípios, ficaria sujeito a uma multa que

³² - Boletim Oficial do Governo da Colónia de Cabo Verde. Diploma Legislativo nº 723, de 26 de Dezembro de 1941 – Sup. nº 11 ao B.O nº 51. Artigo 27º

correspondia ao quántuplo da importância dos impostos. A multa não poderia ser inferior a 500\$00.³³

Não era permitido o fabrico da aguardente sem uma autorização prévia, passada pela Instância Aduaneira. Caso essa lei fosse transgredida, a pessoa seria punida com a perda da aguardente fabricada, do alambique e dos demais acessórios de destilação e estaria sujeita a uma multa que variava entre 1000\$00 e 10000\$00. Também os proprietários de alambiques que não permitiam a entrada de agentes de fiscalização eram punidos, porque estes eram autorizados pela Instância Aduaneira, para verificar qualquer aparelho de destilação que encontrassem a funcionar, no sentido de ver se estava devidamente autorizado.

4.2 – Legislação de proibição do fabrico da aguardente em Cabo Verde

As circunstâncias “anormais” que a colónia atravessava, na altura, em consequência do impacto dos conflitos internacionais com repercussões intensas no abastecimento e na economia do arquipélago, assim como da escassez da produção agrícola, impunha-se, portanto, medidas que contrariassem o desenvolvimento destas duas ordens de factores (escassez da produção agrícola e fraco abastecimento dos produtos de que necessitavam e que não eram produzidos na Colónia). Assim, de acordo com as prerrogativas deste Diploma Legislativo, a partir de então toda a cana-de-açúcar produzida na Colónia de Cabo Verde destinar-se-ia a outras dimensões económicas a saber:

- 1) Figura o açúcar com uma elevada importação, de que resulta a saída de avultados capitais, que deverão servir para a aquisição de géneros que não produz a colónia.
- 2) Promover o fabrico de açúcar e mel com a cana sacarina existente, em lugar de aguardente.

³³ - Boletim Oficial do Governo da Colónia de Cabo Verde. Diploma Legislativo nº 723, de 26 de Dezembro de 1941 – Sup. Nº 11 ao B.O nº 51. Artigo 29º

- 3) O consumo do açúcar e mel ficariam garantidos um preço remunerador e as existências, em armazéns de aguardente, garantem por outro lado, ao produtor o escoamento das suas reservas para melhor preço.

O Concelho do Governo aprovou e assim, o governador da Colónia de Cabo Verde, de então, José Diogo Ferreira Martins, no uso das faculdades que lhe eram atribuídas pelos artigos 28º e 30º do acto colonial e pelo artigo 43º da Carta Orgânica do Império Colonial Português, mandou o seguinte:

- *Artigo 1º* Proibir durante o ano civil de 1942, o fabrico da aguardente destinando-se toda a cana sacarina à produção de açúcar e mel. Como já tínhamos referido anteriormente, toda a cana sacarina cultivada nas ilhas de Cabo Verde só poderia ser utilizada na produção e fabrico do açúcar e do mel.

A infracção ao artigo era punida com uma multa de 5.000\$00 a 20.000\$00 e a perda dos engenhos, ou seja, as pessoas que fossem apanhadas a produzir aguardente após a publicação deste regulamento teriam que pagar o montante estipulado na lei (5000\$00 a 20000\$00) e ainda todo o material de destilação era penhorado.

Artigo 2º “Os donos de alambiques deverão durante o mês de Janeiro de 1942, manifestá-los nas Instâncias Aduaneiras Concelhias, indicadas o local onde se acham, o sistema de cada um, se é de produção contínua ou descontínua, a capacidade máxima de produção em cada hora de trabalho, nome do construtor, sendo possível, e número”.

Com isso ficaria mais fácil o controle da produção clandestina da aguardente, que a partir da publicação deste regulamento passou a fazer parte do quotidiano da ilha de Santo Antão, uma vez que, a única saída que os santantonenses viram após a proibição do fabrico da aguardente foi a produção e venda clandestina desse produto, como alternativa para o sustento da família.

1º A Instância Aduaneira Concelhia no prazo de 8 dias, e após ter recebido o manifesto, ou seja, a declaração do sítio onde se encontrava o engenho, mandava os fiscais ou os chefes aduaneiros selar os alambiques, de forma a evitar o fabrico da aguardente.

- Os donos do alambique que não fizessem o manifesto, ou seja o exigido nos artigos anteriores ficariam sujeitos a uma multa de 1.000\$00 a 10.000\$00 e na perda do aparelho.

Toda a legislação referente a esta matéria, aplica-se, como não poderia deixar de ser, na ilha de Santo Antão. Assim, de seguida passamos a analisar o impacto dessas medidas nesta ilha, com particular incidência sobre o fenómeno do contrabando, tão controverso e delicado em Santo Antão e cujas consequências terá exercido tantos constrangimentos a muitas famílias naquela ilha do Norte.

Assim, temos que, pelo Diploma legislativo nº 724, de 31 de Dezembro de 1941, a produção da aguardente e consequente comercialização ficou proibida no solo Cabo-verdiano, tendo em conta as circunstancias anormais enfrentadas na altura, mas também, alegando que a sua produção e o consumo afectava a saúde pública.

A partir daí, o Diploma legislativo nº 761 de 1942 manda o seguinte:

Todo o regadio que era ocupado pela cana sacarina poderia ficar disponível para a produção hortícola e para outras plantações, nomeadamente, batatas, ou seja poderiam aproveitar esses terrenos para produzir os produtos que eram considerados imprescindíveis para o consumo da população na colónia, tendo em conta que nessa altura, não era fácil importar os produtos devidos aos conflitos internacionais. Mas também com a cana sacarina poderiam produzir o açúcar e o mel, que eram considerados remuneradores e eram mais aceitáveis do que a aguardente, tendo em conta as circunstancias da Colónia.

4.3 – Início do contrabando e suas consequências na ilha de Santo Antão

Logo após a proibição da produção da aguardente na Colónia de Cabo Verde, os produtores da aguardente, não viram outra alternativa a não ser enveredar para o fabrico e a venda clandestina desse produto, considerado de extrema importância para a economia do país, e principalmente para a ilha de Santo Antão que sempre dispôs de fracas condições económicas para o seu desenvolvimento.

Mas o objectivo principal do trabalho não é analisar o contrabando em todo o arquipélago de Cabo Verde, mas sim, especificamente, na ilha de Santo Antão, uma vez que nela o contrabando da aguardente foi mais expressivo e evidente.

Para falarmos do contrabando da aguardente nos meados do século XX, convém fazermos uma breve retrospectiva histórica, para uma melhor compreensão do fenómeno. Assim sendo, e segundo o Sr. Pires Ferreira, numa entrevista concedida, e conforme já tínhamos referido, a cana-de-açúcar apareceu pela primeira vez na ilha de Santo Antão, numa estratégia de substituir a vinha, que já se encontrava degradada devido o ataque da filoxera. Havia espaços cultiváveis de vinha na Garça, Serrado, Vale do Paul e Janela.

Os antigos donatários de Santo Antão – Casa de Santa Cruz – cultivavam a vinha nessa região, mas nessa altura a produção já não estava a dar grandes resultados, e viram na cana-de-açúcar a solução para o problema.

Com o andar dos tempos verificou-se que a aguardente fabricada de cana-de-açúcar estava a dar grandes rendimentos, e devido à sua qualidade, era um produto muito apreciado nas classes autóctones baixas e igualmente pelas classes que dominavam o país. Essa emergência da aguardente, desde o início da sua produção e pela sua qualidade começou a prejudicar a comercialização dos vinhos de Portugal.

A partir daí começou a haver pressão dos produtores de vinho coloniais que tinham nas colónias um mercado bem forte para o escoamento do vinho, e que viram assim a produção da aguardente como uma concorrente para esse mercado. Também, segundo o mesmo entrevistado, no período compreendido entre 1843 e 1918, o governo da Colónia da Cabo Verde exercia uma repressão e injustiça tributária, isto porque nesse período uma frasca de aguardente de Santo Antão era tributada a 60 reis e o vinho e aguardente da metrópole apenas por 25 reis.

Entre 1849 e 1852 a produção concorrente da Metrópole era taxada a 1%. Uma explosão de contrastes, pois anteriormente a vinha foi sacrificada em benefício da cana sacarina. Mas o Santantonense tentou viabilizar a aguardente, pois o monopólio do vinho era imposto por decreto não deixando qualquer margem à produção da ilha.

Para tentar impedir essa concorrência, o governo da colónia de então, tratou de institucionalizar medidas para travar o avanço da produção da aguardente. Uma das medidas que foi tomada para tal foi impedir que os sistemas instalados no país fossem renovados, ou seja, proibiram a importação de tecnologia, ou materiais de produção de aguardente, destiladores. Importaram os primeiros equipamentos, apetrecharam os currais com trapiches e depois proibiram a importação de peças suplentes e de equipamentos para moenda e destilação da aguardente.³⁴

Essa situação agravou-se nos inícios do século XX, isto porque faltavam engenhos para reparar e modernizar o sistema de alambiques, cubos e trapiches instalados. O impacto dessa medida é sentido até os nossos dias³⁵, porque os produtores e proprietários de alambiques, criaram uma cultura de produção com equipamentos não adequados as exigências da produção e do mercado consumidor.

O período compreendido entre 1919 e 1941 é caracterizado por anos bem difíceis, isto porque, como se sabe, foi o término da Primeira Guerra Mundial, consolidação do Estado Novo em Portugal, tendo como protagonista o Salazar, depressão dos anos 30 e consequentemente o início da 2ª Guerra mundial. Com tudo isso acima apontado, podemos dizer que, nenhuma atenção poderia ser dada à Colónia, isto porque ela estaria toda voltada para os problemas da Europa.

Sendo assim, em 1919, o governador da Colónia de Cabo Verde, pela portaria nº 413, começou por aplicar altas taxas fiscais na aguardente criando também um seguimento fiscal que perseguisse o produtor da aguardente, no sentido de levá-los a desistirem do fabrico.

A situação é complicada e insustentável pelo Decreto-lei nº 724 de 31 de Dezembro de 1941, já acima mencionado, que proibia o fabrico da aguardente e valorizava a produção do açúcar e do mel. Segundo o Sr. Pires Ferreira, essa proibição duraria até o armistício que pôs fim a 2ª Guerra Mundial. Com isso, a aguardente encontrou solução no contrabando, colectivamente defendido pelo consumidor. Assim, foram ultrapassados os impostos múltiplos, bem como a repressão para impor e fiscalizar o monopólio para proteger os produtos da metrópole.

³⁴ Entrevista concedida pelo Sr. José Manuel Silva Pires Ferreira.

³⁵ FERREIRA, José Manuel Silva. Impacto da produção do Grog em Santo Antão (doc). Paul. 2004.

O contrabando emerge em salvação da aguardente que em 1940 o erário público foi à falência, cobrando impostos vinte vezes menos do que em 1931. Tal situação era no momento da 2ª Grande Guerra Mundial difícil que projectavam o aumento dos impostos para 50% e 100% de 1947 a 1950, isto no sentido de levar as pessoas a desistir do fabrico da aguardente,³⁶ estimulando deste modo o fabrico do açúcar e do mel.

Na ilha de Santo Antão o contrabando vai ter uma particularidade, diferente, uma vez que, a aguardente era considerada a única fonte geradora de rendimentos para o sustento da família que não dispunha de outros meios de sobrevivência, o que vai fazer com que muitos produtores e vendedores se especializassem no fabrico e na venda clandestina, ou seja, no contrabando da aguardente, pese embora as consequências negativas para a sociedade. Vários números de mortos e inválidos ocorridos durante o transporte desse produto, uma vez que, era feito a altas horas da madrugada, caminhando pelas altas e íngremes montanhas da ilha de Santo Antão.

Uma pergunta se coloca: Porque razão o poder colonial teve a necessidade de fazer pressão aos produtores da aguardente, proibindo o fabrico da aguardente? Esta é uma questão que tentaremos responder fazendo uma breve comparação entre as entrevistas concedidas e os artigos publicados nos Boletins Oficiais. Segundo o senhor Pires Ferreira, a aguardente era mais consumida nas ilhas de Cabo Verde do que o próprio vinho da metrópole, e é claro que os governadores de então não poderiam admitir que a colónia fizesse concorrência.

A fiscalização da aguardente instituída em Santo Antão, para tentar controlar o fabrico clandestino, foi tão forte a ponto de levar a morte de muitas pessoas que fizeram dessa prática o sustento familiar. Ainda nas décadas de 50/60, se notava a grande fiscalização, ou seja a aguardente era tão perseguida, de tal forma que os vendedores tinham que arranjar estratégias várias para o transporte desse produto.

Mas com o andar dos tempos, após terem descoberto as estratégias dos vendedores, na venda clandestina, tornou-se constante ver a aguardente sair e alargar nalguns espaços do cais devido a acção fiscalizativa que existiu até a década de 60. Há uma situação que piora essa fiscalização, durante a Segunda Guerra Mundial, devido aos vários conflitos a nível

³⁶ Ferreira, José Manuel Silva Pires. Impacto da produção do Grog de Santo Antão Paul. 2004. Documento adaptado.

internacional, não era possível importar, ou seja, as divisas não eram suficientes para comprar o açúcar, devido às limitações de navegação atlânticas impostas pelas frotas beligerantes. Todas essas dificuldades, proibiam a importação do açúcar, então encontraram a solução no próprio país e quem não produzisse o açúcar ou o mel estava sujeito a pesadas penalidades (multas ou perdas dos aparelhos destiladores).

As pessoas que já estavam habituadas em produzir aguardente para competir com o vinho tiveram ainda uma dificuldade acrescida que era a dirigida para o açúcar, mas nunca se deixou de produzir a aguardente e nunca também a aguardente deixou de circular através do país, ou seja, passaram a comercializar a aguardente de forma clandestina – o dito contrabando.

Houve um grupo que se especializou no contrabando da aguardente, um grupo que sustentou a família nessa prática arriscada, ou seja, o contrabando foi a única saída para muitos produtores que continuavam a ter a necessidade de matar a fome dos filhos, mas também ajudou na educação dos filhos, na saúde etc., e viver dentro da dignidade possível, à época. Por força disso, muitos eram os produtores que vendiam a aguardente a comerciantes aportados em São Vicente entregando-a a altas horas da madrugada que, depois, por sua vez o faziam sair da ilha de São Vicente para outras paragens. Esse grupo apareceu no Porto Novo no Paul e na Ribeira Grande, muita boa gente safou-se em função do contrabando, dessa limitação injusta imposta pela lei de então.

O Santantonense aventurava-se em pequenos botes, quais cascas de nozes e acompanhado de alguns litros do precioso líquido, rumando à ilha vizinha a quase dez milhas de distância. Os riscos enfrentados nessa aventura eram inúmeros: desde a guarda marítima, os fiscais que sempre atentos e actuates, porque eram conhecedores dessa actividade, e muitas vezes agrediam as pessoas a ponto de as levar a morte, mas também aos perigos inerentes ao mar que, a meio percurso, tem já características oceânicas de mar alto, aos quais se juntavam os ventos fortes e os tubarões sempre famintos. Mas também muitas foram as que conseguiram safar em empreendimentos arriscados. E era assim, que, naquele tempo, se escoava o produto e se ganhava a vida. Em casa ficavam as mulheres e os filhos, em oração permanente para que a desgraça não se abatesse sobre a família.

Para que a aguardente escoasse no mercado consumidor sem ser apanhado pelos fiscais, os contrabandistas adoptaram várias estratégias de fugir ao fisco: a aguardente era depositada

numa lata de 20 litros, até mais ou menos $\frac{3}{4}$, e depois era soldada com uma chapa, fazendo deste modo um fundo falso, e sobre este depositavam o mel de cana (sem entrar em contacto com a aguardente), e quando esta lata tivesse que passar pela fiscalização nas alfândegas, era fácil passar, porque pensariam que estava ali apenas o mel. Ou ainda, levavam, um certo número de latas, sendo dois ou três de mel para disfarçar e o resto era de aguardente, abriam uma lata e viam que era mel, já não ligavam abrir o resto. Mas essa forma era muitíssimo arriscado, uma vez que, poderiam abrir as latas que continham aguardente.

Os garrafões eram transportados embalados como se fossem cachos de banana, colocavam as bananas entre as palhas e no meio dessas colocavam a aguardente para tentar despistar os fiscais da alfândega, mas a certa altura, isto foi descoberto, logo trataram de arranjar instrumentos de penetração, o que tornou difícil de “safar-se” com a aguardente. Ainda a aguardente era transportada amarrada nos “balaio” com se fossem “trouxas”, no meio de outros produtos: batata, feijão, milho, etc., colocavam a aguardente por baixo e em cima desta colocava esses produtos, mas essa forma era muito arriscada, não só por causa do fisco mas também, porque poderia quebrar durante o transporte.

Toda essa aguardente era transportada amarrada nos animais (burros e mulas), a altas horas da madrugada, caminhando a pé pelos campos desertos da ilha de Santo Antão. Saíam da Ribeira Grande, rumo a Porto Novo para embarcarem nas pequenas embarcações nas encostas do então Porto dos Carvoeiros, por onde os fiscais não passavam, e esses caminhos eram os mais difíceis e perigosos, e por estes motivos, houve muitos acidentes, mortos, feridos e inválidos.

Muitas vezes os contrabandistas conseguiam fugir dos fiscais porque, estes andavam nos caminhos que eram preparados pela Câmara Municipal, andavam a cavalo. Mas também muitas vezes a aguardente saía nas pequenas embarcações da zona de Sinagoga rumo a São Vicente. Nessa rota os perigos de enfrentar os fiscais eram menos, mas em contrapartida os riscos de vida eram maiores, uma vez que o percurso nessas embarcações era muito mais longo.

Na ilha de São Vicente o desembarque era feito, não no cais acostável, mas sim, nas encostas mais difíceis da ilha – Salamansa, Matiota, Lazareto, Calhau, a altas horas da madrugada –

antes do amanhecer, evitando os fiscais.³⁷ Ao desembarcarem em São Vicente, tinham que encontrar a melhor forma de entregar a aguardente ao consumidor, sendo assim, uns ficavam de guarda, e outros tentavam ir para a cidade fazer a respectiva entrega.

Uma pergunta que se coloca é: será que era necessário os produtores e vendedores arriscarem as suas vidas nessa produção e venda clandestina da aguardente? Segundo o Sr. Pires Ferreira, era necessário sim, mesmo sabendo os riscos que viriam enfrentar durante o percurso, porque, sabe-se que nessa altura era o período das grandes secas que assolavam o país, e a aguardente produzida em toda a parte do arquipélago suportava essas secas. Poderia ser transportada de um lado para o outro, e durante muito tempo, sem correr o risco de se estragar mas também porque era um produto de muito valor. Sendo assim as famílias viram na sua produção clandestina, sem pagar impostos, uma hipótese de sustentação das suas vidas.

4.4 - Legalização da produção do fabrico da aguardente

A primeira tentativa de mudar o fenómeno foi proposta pelo governador João Figueiredo, pelo Diploma legislativo nº 878 de 17 de Novembro de 1945, que eliminou o regulamento de múltiplos impostos e das elevadas taxas em vigor na altura, publicando deste modo um diploma que regulamentasse o fabrico, a fiscalização e cobrança dos impostos aplicados sobre a aguardente, e de maneira a satisfazer as justas pretensões dos produtores da Colónia de Cabo Verde, eliminando todas as deficiências verificadas na legislação anterior.

O ponto auge dessa situação veio a culminar 23 anos depois, quando a 7 de Dezembro de 1968, o governador Sacramento Monteiro, reconheceu a inoperância e os erros cometidos nas legislações anteriores, fez publicar um novo regulamento – *o Diploma Legislativo nº 1672 de 7/12/1968, instituindo um novo sistema para a tributação e cobrança do imposto de consumo da aguardente de cana sacarina, originária da província*³⁸. Este diploma alterou tudo, concedendo livre circulação da aguardente aos proprietários, bem como aos vendedores, mudando a unidade de impostos. Em vez de pagarem por litro produzido passaram a cobrar os impostos por hectare de terreno cultivado de cana sacarina, revogando assim o Diploma

³⁷ - Sobre o assunto ler a obra do autor Manuel Lopes, O galo Cantou na Baía, um romance que retrata essa realidade

³⁸ - Boletim Oficial da Colónia de Cabo Verde nº 49 de 7 de Dezembro de 1968. II Semestre. Repartição da Fazenda.

Legislativo nº 723 de 26 de Dezembro de 1841 e o 724 de 31 de Dezembro de 1941 e criando assim condições para o relançamento, ou seja liberalizando o fabrico da aguardente, desaparecendo deste modo, o seu contrabando.

Com o objectivo de conferir igualdade a todos os proprietários, escolheram uma nova unidade de tributação, passaram a considerar não só os factores ecológicos de cada uma das regiões produtoras de cana sacarina, como também os locais onde a aguardente era produzida, até o local de escoamento, dentro ou fora da ilha e ainda para o exterior da província.

Partindo deste pressuposto, os responsáveis pela tributação da aguardente, resolveram não fixar uma taxa única para cada hectare de terreno cultivado de cana sacarina, mas antes, consoante a natureza dos terrenos, das zonas de maior ou menor produção, por hectare.

Para a aplicação dessas taxas, consideravam para além dos factores já mencionados, outros, nomeadamente as disponibilidades de água para a rega, e quando o fabricante ou interessado resolvesse mudar a cultura da cana sacarina por uma outra de maior reflexo e interesse económico, este ficaria isento de pagar os impostos devidos. Com isso, aplicaram para cada hectare de terreno cultivado de cana sacarina um imposto anual, que era cobrado de forma diferente para as diversas ilhas e nos diferentes locais do arquipélago de Cabo Verde. Sendo assim, para as ilhas de “Santiago e Santo Antão (excepto o concelho do Porto Novo – zona Ribeira das Patas e Ribeira Grande nas zonas de Figueira e Ribeira Alta) o imposto seria mais barato – 1200\$00 por cada hectare de terra), cobravam um imposto de 1500\$00 por cada hectare de terreno cultivável, que deveria ser pago nas recebedorias das Repartições de Fazenda Concelhias, podendo ser pagas de uma só vez ou em duas prestações”³⁹. Ficou a aguardente da cana sacarina produzida, livre para circular entre diversas ilhas do arquipélago e entre os diferentes lugares da mesma ilha sem quaisquer constrangimentos.

Para evitar constrangimentos, no que diz respeito à tributação dos impostos, os responsáveis dos terrenos eram obrigados a fornecer até 31 de Dezembro de cada ano à Repartição de Fazenda do Concelho, informações no que dizia respeito à localização dos terrenos do cultivo da cana sacarina, bem como as respectivas áreas (dimensão do terreno cultivado), facilitando

³⁹ - Boletim Oficial da Colónia de Cabo Verde nº 49 de 7 de Dezembro de 1968. II Semestre. Repartição da Fazenda.

deste modo a cobrança dos impostos, e sempre que houvesse alteração da área de cultivo de cana sacarina ou caso o dono da propriedade, acabasse com a cultura da cana, este deveria comunicar de imediato aos Serviços da Fazenda, para que eles pudessem fazer a alteração ou eliminação dos respectivos impostos devidos.

Os proprietários que não pagassem os impostos e que não informassem aos Serviços da Fazenda o total de área cultivada de cana sacarina ficavam sujeitos a uma multa que variava entre 200 e 5000\$00 respectivamente (*estes destinados aos cofres da Fazenda Nacional e das cooperativas agrícolas da província*).

Caso a aguardente fosse destinada à exportação, o exportador teria o direito à restituição do imposto correspondente à quantidade exportada e anteriormente pago, sendo o requerimento desta restituição, solicitado pelo interessado na exportação, e este deveria dar entrada nos Serviços da Fazenda e Contabilidade acompanhado do comprovativo da exportação de quando a aguardente exportada entrou no território de destino.

No novo sistema instituído, passaram a utilizar a cana sacarina em regime de cooperativas de produção da aguardente de qualidade com o objectivo de exportá-la e obter deste modo, maior lucro. Não deixando igualmente de estimular o aumento da produção unitária da cana sacarina por hectare de terreno, para além de estabelecer a livre circulação da respectiva aguardente para todas as ilhas de Cabo Verde sem quaisquer constrangimentos.

Tendo dado todas essas facilidades aos produtores e ou fabricantes, proibiram o fabrico da aguardente que não fosse de cana sacarina e estabeleceram uma multa de 1000 a 5000\$00, bem como a perda dos aparelhos de destilação e seus acessórios, que seriam entregues aos Serviços da Fazenda e Contabilidade, para os que resolvessem produzir a aguardente clandestinamente.⁴⁰

⁴⁰ - A aguardente poderia ser fabricada apenas de cana sacarina, ou seja, não poderiam misturar o açúcar, ou outros produtos

Conclusão

A produção da aguardente e todos os fenómenos com ele relacionada, constitui um dos aspectos que mais profundamente marcou o devir histórico da Ilha de Santo Antão. Ao longo dos tempos esta actividade passou por vicissitudes diversas e adversas, nomeadamente, o seu contrabando nos anos 40 do século XX.

Do trabalho que acabamos de apresentar, procuramos debruçar sobre essas vicissitudes, cientes, porém de que o assunto não ficou esgotado.

Ao longo do trabalho foi-nos possível chegar as seguintes conclusões:

1 - A cana sacarina apesar das várias vicissitudes que tem passado ao longo dos tempos, continua sendo importante na economia Santantonense, que não dispõe de outras formas de sustento, a não ser o fabrico da aguardente, cujo lucro permite vender e comprar outros produtos de primeira necessidade. Por essa e por outras razões ela se cultiva em grandes quantidades. Hoje, nos muitos vales da ilha é fácil encontrar trapiches por todo o lado, uma vez que a produção da aguardente é liberalizada para todos quantos dispõem de um pedaço de terra para cultivar a cana sacarina.

2 - Esses trapiches, ainda se encontram exactamente com as mesmas características que tiveram desde as suas origens, não obstante, as inovações que começaram a surgir a nível da tecnologia, ou seja, começaram a aparecer alguns anos depois, nas explorações maiores, os trapiches mecanizados que vieram substituir a força do animal e por vezes do homem.

3 - O contrabando da aguardente na ilha de Santo Antão foi uma solução encontrada para os produtores, após a proibição do fabrico deste produto, para que pudessem ganhar o sustento da família, uma vez que nessa altura, a ilha de Santo Antão foi particularmente assolada pelas secas.

4 - A aguardente defrontou-se com a vinha e conseguiu sobreviver perante esta, porque foi substituída pela cultura da cana sacarina, devido ao estado em que ela já se encontrava. Defrontou-se ainda com o cafeeiro, que ainda nos finais do século XIX representava uma produção muito boa, liquidando depois o café ocupando as boas terras outrora destinadas ao cultivo do mesmo. O mesmo veio a acontecer com a banana que nas décadas de 50 e 60 foi também substituída pela cultura da cana sacarina.

5 - Devido às circunstâncias vividas a nível internacional – conflitos – não era possível exportar para a Colónia os produtos de que tanto necessitavam, principalmente o açúcar, mas também nessa altura já não estavam a conseguir exportar o vinho que era muito apreciado na Colónia de Cabo Verde. Sendo assim, a aguardente começou a ser apreciada e muito consumida nas classes mais privilegiadas. O governo tratou de instituir medidas para proibir o fabrico da aguardente.

6 - A aguardente esteve sujeita a uma série de irregularidades, e de falta de estratégias, compatíveis com a sua evolução. O problema do contrabando taxativamente sustentou um grupo de pessoas e fez com que o proprietário tivesse alguma venda do seu produto. Mas a aguardente era vendida ao desbarato, ou seja a um preço muitíssimo baixo, e na incerteza de chegar ou não chegar ao destino (morrer pelo caminho, ou perder a aguardente). Com tudo isso, podemos então concluir que a aguardente tem condições de sustentabilidade, uma vez ultrapassada essas dificuldades já apontadas, conseguiu ainda sobreviver após a proibição do seu fabrico, pelo então governo colonial.

7 - Sabe-se que ao longo dos tempos a aguardente tem vindo a perder o seu valor, principalmente a nível dos preços, isto devido a produção de grandes quantidades, mas também devido à introdução de produtos tóxicos durante o seu fabrico. A partir daí a falência domina por completo a sua exploração agrícola.

8 - O contrabando da aguardente foi uma atitude nacionalista, por parte dos produtores e dos vendedores, que queriam defender os recursos naturais de Cabo Verde. Foi nacionalista porque era impensável que pudesse vingar uma atitude imposta pela metrópole na colónia, que só em 1968, o governador Sacramento Monteiro, veio modificar, liberalizar e/ou isentar a aguardente do pagamento dos impostos que foram aplicados pelo diploma legislativo nº 723 de 26 de Dezembro de 1941, passando a aguardente a ser considerada um produto nacional e a circular sem quaisquer problemas.

9 - Nos dias de hoje a aguardente está sujeita a um novo e grande desafio talvez de maiores proporções, porque está colocada dentro do interior da ilha de Santo Antão, que é a produção da aguardente do açúcar, mas pelos vistos e pelas intervenções que tem vindo a fazer talvez venha a conseguir vencer esta árdua etapa, e venha a ser um produto que se valorizado e produzido em boas condições, conseguirá conquistar o seu mercado.

O contrabando da aguardente ocorrido nos meados do século XX – 1941/1968, foi uma alternativa encontrada para os produtores e vendedores da aguardente logo após a proibição do seu fabrico pelos governadores da colónia de Cabo Verde de então.

Bibliografia

ALBUQUERQUE, Luís de, SANTOS, Maria Emília Madeira (coord). Historia Geral de Cabo Verde. Volume I. Centro de Estudos de História e Cartografia Antiga. Praia. Instituto Nacional de Investigação Cultural Cabo Verde. 2ª Edição. 2001

ANDRADE, Elisa Silva. As ilhas de Cabo Verde – Da descoberta à Independência Nacional (1460 -1975). L Harmattan. 1996.

CARREIRA António. Estudos da economia Cabo-verdiana – Lisboa, Imprensa Nacional, Casa da Moeda.1982

ÉVORA, José Silva. Separação Jurídico-administrativa da ilha de S. Vicente da Comarca da Santo Antão. Porto, Universidade Portucalense.1998.

- A ilha de Santo Antão no limiar do século XX: da tensão Social as insurreições. I.A.H.N. 2006.

FONSECA, Armando Xavier da. Deve-se acabar com a cultura de cana-de-açúcar em Cabo Verde ou produzir, antes, açúcar? (artigo periódico). Imprensa Nacional. 1950

JÚNIOR, Plínio Uchoa. A produção da aguardente em Santo Antão – Cabo Verde. Rª Grande, Santo Antão. 1992.

LOPES, Maria José. A Câmara Municipal de Santo Antão, criação e evolução (1732-1870). in Revista Africana Especial nº 5 – Porto. Universidade Portucalense.1998

- Surgimento de Câmaras Municipais nas Ilhas do Norte: Santo Antão, S. Nicolau e S. Vicente. Notas para seu Estudo. Praia. I.A.H.N.2005

MARQUES, Maria Haydeé Ferro. Subsídios para a história da ilha de Santo Antão de Cabo Verde (1462-1900). Praia. EFPSS. 1986.

MATOS, Artur Teodoro. Santo Antão de Cabo Verde (1724-1732): da ocupação Inglesa à criação do regime municipal. Mutações políticas, recursos económicos e estruturas sociais, in II Reunião internacional de História de África. Rio de Janeiro 30-31 de Outubro e 1 de Novembro de 1996, CE – USP – SDG – Marinha. CAPES. S. Paulo.

ROCHA, Agostinho. Subsídios para a história da de Santo Antão (1462-1983). Praia. Edição do Autor, 1990.

RODRUGUÊS, António. Cabo Verde Terra d'sodad. Torres Novas. Edição do autor. 2003.

ROGGER, H. et all. Perfil integrado de Santo Antão: Meio Ambiente, Pobreza e Mulher. 1994.

SERRA, João Coelho Pereira. A cana do Açúcar em Santo Antão. (artigo periódico). Praia Imprensa nacional.1950 e 1951.

- Voltando a cana-de-açúcar. (artigo periódico). Praia. Imprensa nacional.1952

- Santo Antão e os males da sua Economia. (artigo periódico). Praia. Imprensa nacional.1953.

- A cana do açúcar em Santo Antão. (artigo periódico). Publicação da Imprensa nacional nº 4 de 1950.

SILVA, J. Inocêncio. Santo Antão por dentro e por fora (artigo periódico). Praia. Imprensa nacional.1950.

TEIXEIRA, António José da Silva. A agricultura do arquipélago de Cabo Verde, cartas agrícolas, problemas agrários. Lisboa, Ministério do Ultramar.1958.

VEIGA, Alfredo E. Lencastre da. Administração da Justiça na Colónia de Cabo Verde: Comarca de Santo Antão. Lisboa. Tipografia Comercial. 1931.

Outros Referências

Santo Antão de Cabo Verde: gente, recursos e organização do poder nos séculos XVI e XVII, in História das ilhas atlânticas (acta do IV colóquio internacional da História das ilhas Atlânticas, Gran Canárias/ Tenerife a 14 de Outubro de Outubro/95). 1ª Edição, Colecção Memórias, Funchal. Edição do Centro de Estudos da História do Atlântico, Governo Regional da Madeira.

Associação dos Municípios de Santo Antão. GTI. II Plano de Desenvolvimento de Santo Antão. Diagnóstico da situação actual. Tomo I. II PDSA 1998-2001. Janeiro de 1999.

Plano de Desenvolvimento de Santo Antão (1994-1997), tomo I, Diagnostico da situação actual. Praia. Tipografia Santos Lda. 1994.

Plano Ambiental Municipal. Elaborado pela câmara Municipal do porto Novo. 2004.

Boletim Oficial

Boletim Oficial de Governo-geral da Província de Cabo Verde:

Boletim Oficial da província de Cabo Verde ano de 1872

B.O. Nº 31 – ano de 1919.

B.O. Nº 52 – ano de 1941.

B.O. Nº 42 – ano de 1942.

B.O. Nº 40 – ano de 1945.

B.O. Nº 49 – ano de 1968.

Manuscritos

Secretaria-geral do Governo (S.G.G).

S.G.G, cx Nº 442 – Representação dos habitantes da Ilha de Santo Antão sobre a proibição do fabrico da aguardente.

Secretária Geral do Governo – Relatório do Governador-geral da Província relativo a administração do Governo de Cabo Verde no ano de 1898.

Anuário Estatístico.

Imposto de aguardente. – Movimento de aguardente da produção da Colónia de Cabo Verde e imposto cobrado, em 1939.

Imposto de aguardente. – Movimento de aguardente da produção da Colónia de Cabo Verde e imposto cobrado, em 1940

Imposto de aguardente. – Movimento de aguardente da produção da Colónia de Cabo Verde e imposto cobrado, em 1943

Imposto de aguardente. – Movimento de aguardente da produção da Colónia de Cabo Verde e imposto cobrado, em 1944

Revista

ECKOS do Paul. Revista de Informação e cultura Números 7 e 10. Agosto 1994/Junho 1995.

Jornais

Noticias de Cabo Verde – Orgão regionalista independente: Directores: Ribeiro de Almeida E Raul Ribeiro. Ano XIII. São Vicente 30 de Junho de 1943. Abo IX/nº 197/ Fev. 1941. Ano XIII/nº 226/Fev. 1944.

Renascimento.

ENTREVISTA

Eu Ivete Maria Fortes Évora, pretendo elaborar o trabalho de fim de curso para a obtenção do grau de licenciatura em ensino de História cujo tema é “*A produção da aguardente na ilha de Santo Antão, e seu contrabando nos meados do século XX: Um olhar histórico*”, e para isso solicito e agradeço a vossa disponibilidade ao responder as seguintes questões, que serão única e exclusivamente utilizadas na elaboração deste trabalho.

Esta entrevista destina-se a todos os proprietários e pessoas que de uma forma directa ou indirecta estiveram ligadas a esta actividade.

Questões:

- 1 - O senhor foi proprietário de algum trapiche? Se sim, desde quando começou a produzir a aguardente?
- 2 – Onde foi a primeira instalação? Teve licença logo no início da produção?
- 3 – O senhor começou logo como produtor deste produto?
- 4 – Produzia a aguardente sem nenhum tipo de constrangimentos? Se sim Quais?
- 5 – Havia um limita máximo de produção? Se sim qual era a quantidade estipulada?
- 6 – O senhor produzia mais que a quantidade estipulada na lei?
- 7 - Qual era a finalidade de sua produção?
- 8 - Se a produção era para venda, onde e para quem vendias a aguardente?
- 9 - Havia algum constrangimento na venda desse produto? Se sim quais?
- 9 – Porque o senhor produzia ou vendia a aguardente?
- 10 – Além da aguardente o senhor vendia outro tipo de produto? Se sim qual?

11 – Algum dia o senhor teve problemas com autoridades locais/ fiscais? Se sim porque?

12 – Que tipo de aguardente produzias? Cana-de-açúcar? ----- ou açúcar ----?

13 – A partir de 1941, houve a proibição do fabrico da aguardente. Na sua opinião qual foi a razão dessa proibição?

14 – Essa proibição foi total ou parcial? Se foi parcial qual foi a quantidade máxima de produção? Ultrapassavas essa quantidade?

15 – Qual seria a multa aplicada as pessoas que excediam o limite?

16 – Como era aplicada a multa?

17 - A partir desse momento como é que faziam para escoar? Após essa proibição como era vendida a aguardente?

18 – Qual foi o impacto/consequência dessa proibição?

19 – Quantas pessoas dependiam dessa prática para o seu sustento?

20 – Quais eram os perigos enfrentados, durante a venda clandestina da aguardente?

21 – O senhor tem conhecimento se houve alguma vítima (mortal, ferimentos e outros) na venda clandestina da aguardente?

22 – Até quando vigorou a lei da proibição da aguardente?

23 – Sabendo que a produção da aguardente era proibido, porque é que produzia? Sabendo ainda que estavam sujeitos a pesadas multas?

Muito obrigado pela disponibilidade em conceder estas informações que serão importantes na elaboração do meu trabalho.

ANEXO N° 1

MODELO N. 1 (Artigo 3.º)

COLÓNIA DE CABO VERDE

... (a)

... declara para os devidos efeitos, que na quadra agrícola de ... de 194 ..., (b) pretende destilar ... litros de aguardente, com a graduação média de ... graus da escala Cartier, em um alambique do sistema ... construído por ... (c), com o número ... de produção (d) ..., tendo de capacidade máxima em cada hora de trabalho ..., pertencente a ..., o qual se acha instalado na propriedade denominada ..., registrada na matriz predial do concelho de ..., sob o número ..., situada na freguesia de ..., sítio de ... pertencente a ... (e), com a área de ... cultivada de cana sacarina.

Os trabalhos de destilação serão dirigidos por ..., e a aguardente destilada pertence aos seguintes indivíduos:

... Litros ...
... Litros ...
... Litros ...
... Litros ...
... Litros ...
... Litros ...

Mais declara que se acha devidamente autorizado pelo dono da propriedade, onde se acha instalado o referido alambique, a proceder a destilação da aguardente.

..., ... de ... de 194 ...

(ass.) ...

(a) Nome da estância aduaneira.

(b) Considera-se quadra agrícola um período ininterrupto de destilação.

(c) Sendo possível.

(d) Continua ou descontinua.

(e) Ou de que o declarante é rendeiro ou parceiro ou industrial.

ANEXO N.º 2

MODELO N.º 3 (Artigo 4.º)

COLÓNIA DE CABO VERDE

... (a)

Vai ... depositar na tesouraria da Estância Aduaneira de ... a quantia de ... para garantia do pagamento à Fazenda Nacional dos impostos devidos pela produção de aguardente declarada no modelo n.º 1 de ... e mais as multas em que possa incorrer pelo seu descaminho ou tentativa de descaminho, e que vai destilar na propriedade denominada de ...

..., aos ... de ... de 194 ...

O ... (b)

... (a), ... aos ... de ... 194 ...

Recebi a importância desta guia.

Em ... de ... de ... 194 ...

O ... (c)

(a) Nome da estância aduaneira.

(b) Director ou chefe.

(c) Tesoureiro.

N. B. Este depósito é feito à ordem do chefe da aludida estância aduaneira.

ANEXO N° 3

MODELO N.º 6 (Artigo 9.º)

COLÓNIA DE CABO VERDE

(a)

Livro de registo da produção de aguardente destilada no alambique pertencente a ...

[illegible]

(a) Nome da estância aduaneira.

ANEXO N° 4

MODELO N.º 9 (Artigo 12.º)

COLÓNIA DE CABO VERDE

... (a)

Armazém n.º ... pertencente a...

situado em ...

a) Nome da instância aduaneira.

[illegible]

ANEXO N.º 5

MODELO N.º 10 (Artigo 14.º § único)

COLÔNIA DE CABO VERDE

... (a)

Visto.

... (b)

Vai ... depositar no seu armazém n.º ... situado em ..., ... l
tros de aguardente, pertencentes a ... Vasilhas ... Litros

...
...
...
...
...

que saem do seu armazém provisório, situado em

Recebi a quantidade de aguardente constante desta guia.

Armazém n.º ..., ass ... de ... de 194...

O proprietário ...

(ass) ...

(a) Nome da estância aduaneira.

(b) Nome do director ou chefe da estância aduaneira.

ANEXO N° 7

MODEL N.º 18 (Artigo 27.º)

COLÓNIA DE CABO VERDE

... (a)

Imposto de consumo de aguardente

... despacha ..., morador em ..., do seu armazém n.º ...
situado em ..., a aguardente em seguida designada:

Data			Nome dos donos da aguardente a despachar	Quantidade em litros	Graus Cartier	Importância a pagar
Ano	Mês	Dia				
			Soma ...			

ANEXO N° 6

COLÓNIA DE CABO VERDE

... (a)

... vai dar entrada nos armazéns de ... (b) com ... litros de
aguardente transferida do seu armazém n.º ..., situado em ..., desti-
nados à exportação.

..., ... de ... de 194...

... (c)

Deu entrada nos armazéns desta estância aduaneira a aguardente
constante desta guia.

..., ... de ... de 194...

O ... (d)

(as.) ...

(a) Nome da estância aduaneira.
(b) Idem.
(c) Assinatura do depositante da aguardente.
(d) Director ou chefe da estância aduaneira.